

Gabona, malom-, tészta- és sütőipari áruk

Dr. Buzás Gizella Szakáruismeret c. tananyaga alapján

Készítette: Irmay Tünde

Módosítva: 2017.09.24.

Gabonafélék

- Az emberiség energiaszükségletének több mint a felét a gabonafélékből készült élelmiszerek adják.
- Energiaértékük a gabonaszemek belsejét felépítő keményítőből származik, emellett tartalmaznak nem teljes értékű fehérjét, valamint a gabonaszemek héja rostanyagot szolgáltat.

- Hazánkban legfontosabb a búza fogyasztása.
- Ezen belül is legértékesebb az **acélos**, azaz a magas sikérfehérje tartalmú búza.
- A legacélosabb búza a **durumbúza**.

Gabonafélék

Földünk élelmezési szempontból legjelentősebb, az emberek alaptáplálékául szolgáló növényei a gabonafélék. Az életet jelentik, ugyanis az emberiség energiaszükségletének több mint a felét a gabonafélék szemterméseinek feldolgozásával nyert élelmiszerek adják.

Közvetlen élelmezésen kívül felhasználják különféle italok, pl. sör, whisky, gin előállítására, állatok takarmányozására. Kitűnő alapanyagok a cellulóz-, a keményítő-, a műszál- és a műanyaggyártás számára is.



Búza

A **búza** nemzetségnek 18 faja ismert, amelyek közül 14 faj termesztett növény. Legelterjedtebbek a közönséges, a hasas vagy angol, a tönköly- és a keményszemű vagy durumbúza. Speciális, sikérképzőnek nevezett fehérjetartalma miatt a búza a legkiemelkedőbb jelentőségű kenyérgabona. Vetésidő szerint őszi és tavaszi változatait, felhasználás szerint étkezési és takarmánybúzát különböztetnek meg.



Tönköly

A **tönkölybúza** elterjedten termesztett búzafajta, kiemelkedően nagy tápértékű.



Róz

A **roz**s a hűvösebb éghajlatú területek fő gabonanövénye. Keményítő- és fehérjetartalma épp oly tápláló, mint a búzáé, de nincs sikértartalma. Sikérváz hiányában gázvisszatartó képessége gyenge, ezért a lisztjéből készült tészta kevésbé rugalmas, sűrű, tömör szerkezetű. Rozslisztből leginkább csak kenyeret készítenek, sőt a tetszetősség biztosítása érdekében formában sütik. A sütőipar rendszerint búzaliszttel keverve használja fel.



Kukorica

A **kukorica** napjainkban a legfontosabb takarmánynövényünk, de ételmezési célra is széles körű a felhasználása. A világ számos területén alapvető élelmiszer. Rosttartalma alacsony, de jó kálium-, foszfor-, vas- és tiaminforrás.



Rizs

Napjainkban a **rizs**nek mintegy 8000 fajtáját, árasztó öntözéses, lecsapolható területen, vizet át nem eresztő talajon termesztik. Ázsia lakosságának legfőbb gabonanövénye. A legjelentősebb rizstermesztő országok Kína, Japán, India, az ázsiai szigetvilág. A Föld lakóinak mintegy fele kenyér helyett rizst (kását) fogyaszt. Értékes táplálék, keményítőtartalma könnyen emészthető, fehérjetartalma 6-9%. Indiában pálinkát, Japánban likőrt, sört is készítenek belőle



Vadrizs

A **vadrizs** (más néven indián rizs) nevét francia prémvadászoktól kapta, mert a szerintük „vad” indiánok fogyasztották. Nem rizs, ugyanis egyfajta vízi fű termése. A vízben termő zöldes színű, magas víztartalmú szemtermést begyűjtés után füllesztik, pörkölik, majd héjazzák – ezekről a műveletektől kapja sötét színét. Beltartalmi értéke kimagasló, kétszer annyi fehérjét, háromszor annyi rostot, négyszer annyi B-vitamint tartalmaz, mint a rizs.



Árpa

Az **árpa** vetési ideje szerint lehet tavaszi és őszi. Hazánk északi és nyugati dombvidékein a tavaszi árpát, az Alföld szárazabb területein az őszi árpát vetik. Mindig a teljes érés kezdetén aratják, mert így a szem világosabb, kisebb a fehérje-, magasabb a keményítőtartalma, ami a sörgyártásban fontos. Felhasználják még szeszgyártásra, árpagyöngy és pótkávé előállításra, gyógyászati cikkek (pl. árpavíz, árpanyálka, daranyálka) készítésére. Állati takarmányként is jelentős gabona,



Zab

A **zab** az egész világon elterjedt, július közepén, illetve második felében aratják. Szemtermését, szalmáját és pelyváját elsősorban a takarmányozásban használják. Magja magas fehérje- és zsírtartalmú. Az élelmiszeripar zabpehely, erőtápszer készítésére használja, de néhol sört is erjesztenek belőle.



Köles

A **köles** a mag színe alapján lehet fehér, sárga, szürke és piros. A hántolt kölest kása készítésére, rizs helyettesítésére használják. Kiváló állati takarmány, a kölessel táplált állatok zsírja lágy, könnyen kenhető.



Cirok

A **cirok** Afrika népeinek fő gabonanövénye. Jelentős mennyiségben termesztik Argentínában, illetve az USA-ban. Vetésterülete hazánkban alig számottevő. Fajtái: a cukorcirok, a seprűcirok és a szemes cirok.



Tritikále

A **tritikalét** a búza és a rozs keresztezésével a természet hozta létre. Nemesített fajtáját 1975-ben állították elő Skóciában. Mutatja a búza és a rozs kiváló tulajdonságait, így sikérekpző fehérjetartalma miatt a belőle készült kenyér formás, lyukacsos szerkezetű, míg a rozstulajdonság miatt hosszú ideig friss marad. Kenyér gabonának is kitűnő, bár hazánkban inkább takarmányozási célra használják.



Amarant

Az **amarant** (disznóparéj) a Föld egyik legősibb kultúrnövénye, 5-6000 évvel ezelőtről származik. Őshazája Dél-Amerika. Az aztékok már termelték.

A legelterjedtebb gluténtartalmú gabonafélék

- a búza, a tönköly, a rozs, az árpa és a zab



A gluténmentes gabonafélék közé tartozik

- a köles, a rizs, a kukorica, a hajdina és az amaránt



Gluténmentes termékek jelölése



Lisztérzékenység, azaz cöliákia

- Az egész szervezetet érintő autoimmun-betegség. Kiváltója a kalászos gabonafélékben lévő siker (glutén) egyik fehérjecsoportja, a gliadin.
- A lisztérzékenység leggyakoribb formájában glutén fogyasztása hatására jellegzetesen sérül a vékonybél nyálkahártyája, ami emésztőrendszeri panaszokat és súlyos tápanyag-felszívódási zavarokat okoz.

- Búza
- Rozs
- Árpa
- Rizs



A búza aratása

- <http://www.youtube.com/watch?v=0hAPS5M5eqA>

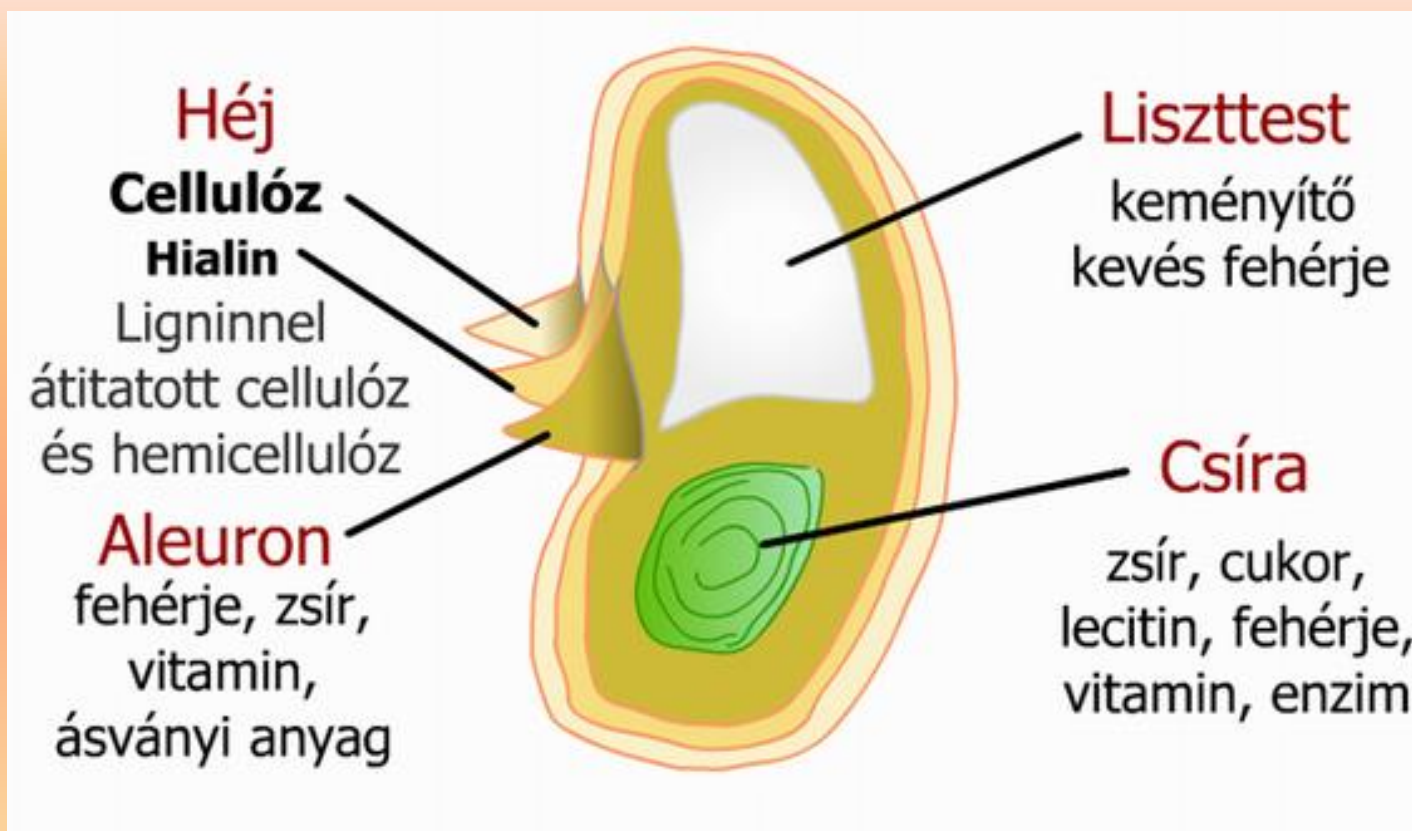


Szemtermés

- **a héj,** (sárgástól a vörösesbarnáig terjed a színe, minél sötétebb annál jobb, ha sárga, akkor karotinban, ásványi sókban és cellulózban gazdag)
- **a magbelső,** (liszttest, keményítőekben gazdag, fehérjetartalma magas)
- **a csíra** (fehérjét, cukrot, zsiradékot tartalmaz, ezen kívül vitaminokban és ásványi anyagokban gazdag)

A héj a termésfal és a maghéj összenövéséből származik, feladata a magbelső és a csíra védelme a külső behatásokkal szemben. Belőle készül a korpa, amely ételmi rostokban gazdag, értékes élelmiszer.

A liszttest részben található sikerfehérjék, a gliadin és a glutenin, erősen kötik a keményítő szemcséket, ezért a búzaszem metszésfelülete igen kemény, szakmai néven acélos. A siker vízben nem oldódik, rugalmas, ez biztosítja a búzalisztból készített tészták rugalmasságát. A kelesztés közben képződő gázok nagy részét visszatartja, ezért sütés után lyukacsos szerkezetű, formatartó lesz.



Az aleuron a héjréteg alatt található, az átlagosnál nagyobb méretű, vastag falú sejtekből épül fel.

Biológiai értékes vitaminokat, esszenciális összetevőket, enzimeket tartalmazó élelmiszer. A csirából fejlődik ki csírázáskor az új növény.

Táplálkozástani jelentőségük

- szénhidrát tartalom 60-70%, energiát szolgáltat (keményítőtartalom)
- fehérjéik nem teljes értékűek, siker
- a gabonaőrleményekből készült élelmiszerek megkönnyítik a zsíros ételek emészthetőségét,
- emészthetetlen ballasztanyagaik pedig serkentik az emésztőmirigyek működését, és a bélcsatorna mozgását.

- Az ásványi anyagok 1-3%, kalcium, kálium, magnézium, foszfor (héjrészekben)
- A zsír, és a zsírszerű anyagok 1-2%, (főként a héjrész legbelső rétegeiben, és a csírában találhatóak.)
- A vitaminok (közül a héjrészekben előforduló) B1 vitamin és a provitamin jellegű karotin, valamint (a csírában található) E vitamin

Az őrlés

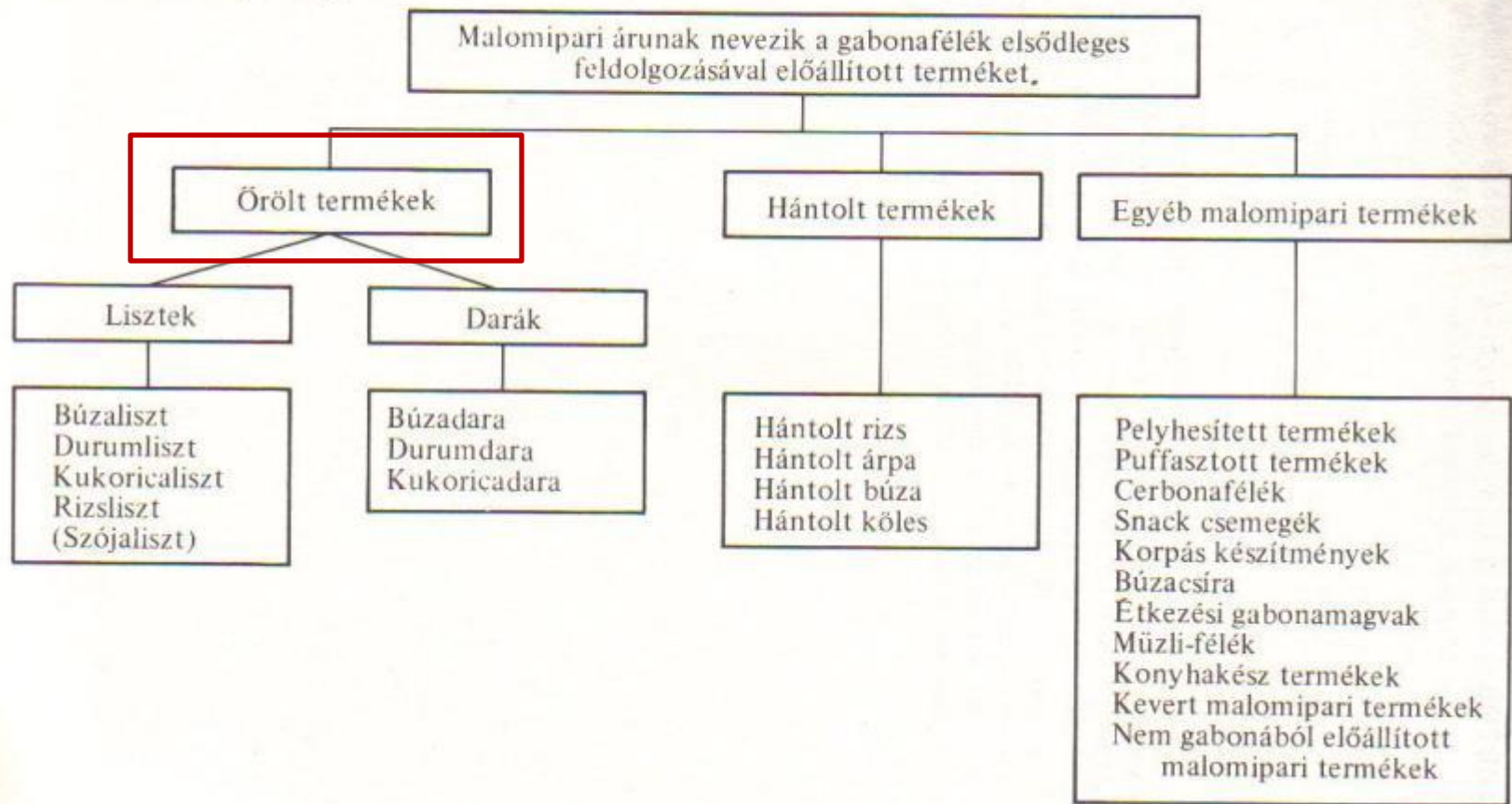
- a tisztító,
- aprító és
- osztályozó

**malomipari műveletek sorozata,
amelynek célja a gabonaszem két fő
alkotójának,**

- a héjnak és
- a magbelsőnek

a lehető legtökéletesebb szétválasztása.

3. séma. Malomipari áruk



Az új malom (2013)

- <http://www.youtube.com/watch?v=DsBwUwCwJRM>

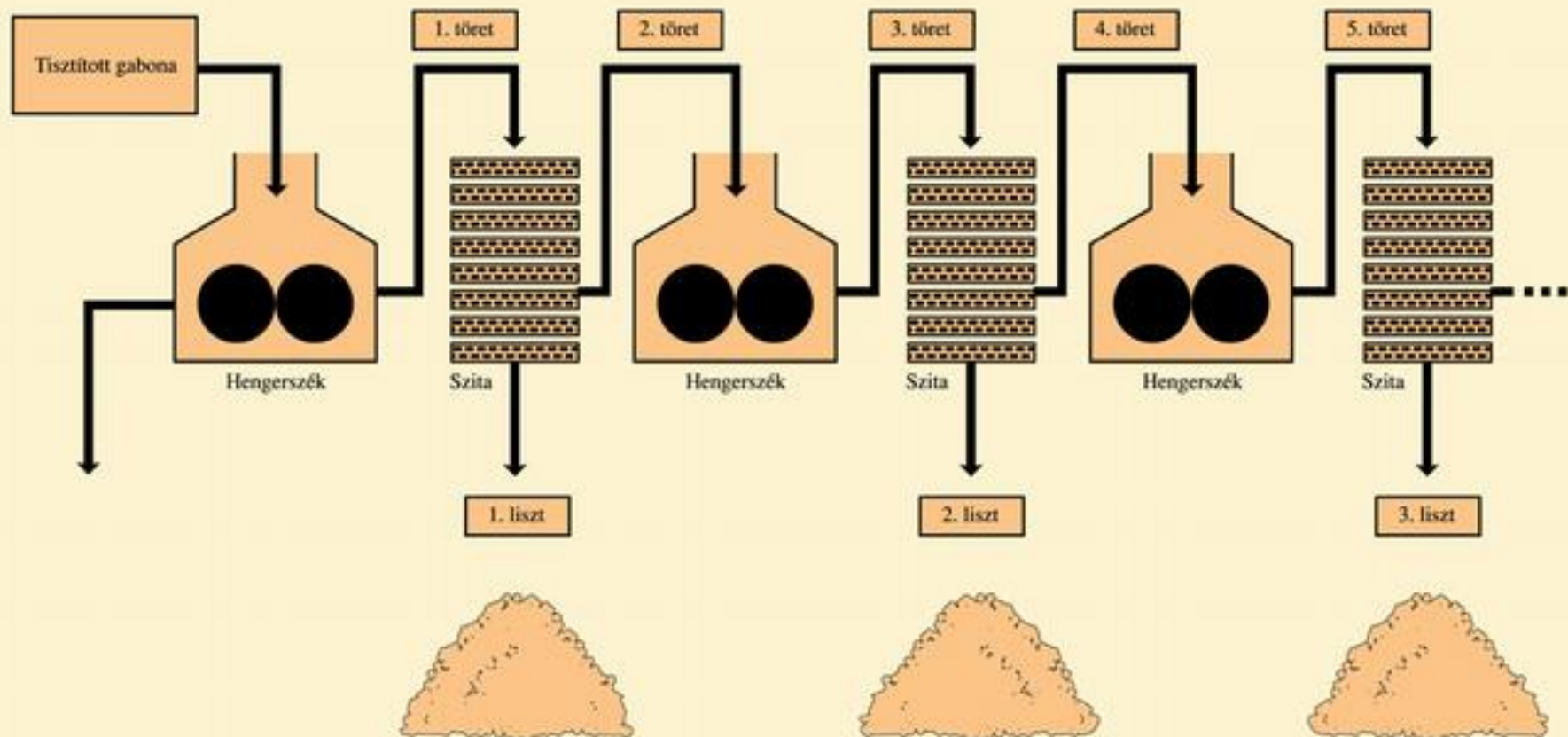


I. Őrölt termékek

- Az **őrlés célja**, hogy
 - korpamentes lisztet,
 - darát, valamint
 - lisztmentes korpát állítsanak elő.



Az őrlés folyamata



Az őrlés története

Az őrlés valószínűleg egyidős a gabonatermesztéssel. Az első őrlőeszközök feltehetően a fából készült mozsarak voltak, ezt követték a kőből készült őrlők. Ilyen történeti lelet a világ számos részén előkerült, és gazdagítja a múzeumok kincseit.



A technika fejlődésével változott a malmokat működtető energiaforrás, az őrlési mód és az őrlési eljárás.

Energiaforrásként a víz és a szél ereje szolgált évezredekken át. A vízenergia felhasználásáról tanúskodó legősibb bizonyíték az i.e. 2. évezredből, Japánból származik. Az ókori görögök, rómaiak a vízenergia mellett felhasználták a szél erejét is.

Magyarországon a 19. század végén kb. 1500 vízimalom és több száz szélmalom működött. Örvényesen ma is látható munka közben a 18. században épült vízimalom.

A 19. századtól egyre nagyobb teljesítményű malmokat építettek. Az első gőzmalom 1836-ban kezdett dolgozni Sopronban, majd Széchenyi István javaslatára 1839-ben megépült a Pesti Hengermű.

Pekár Imre (1838–1923) lisztvizsgáló módszere – amely *pekározás* néven az egész világon elterjedt – 1876-ban szabadalmaztatta. A világszerte népszerű Ganz-féle hengersizék, a legkitűnőbb siksziták, a magas vagy magyar őrlési mód kidolgozása ma is a magyar mérnökök tudását hirdetik.

Hazánkban jelenleg közel 150 malom működik.

A nagy váltás a gőzmotor feltalálásával következett be. 1789-ben épült Londonban az első gőzmalom. Ettől kezdve a 20. század fordulójáig ezt az energiát használták, majd következett a motoros malom: benzin-, illetve dízelmotort használtak.

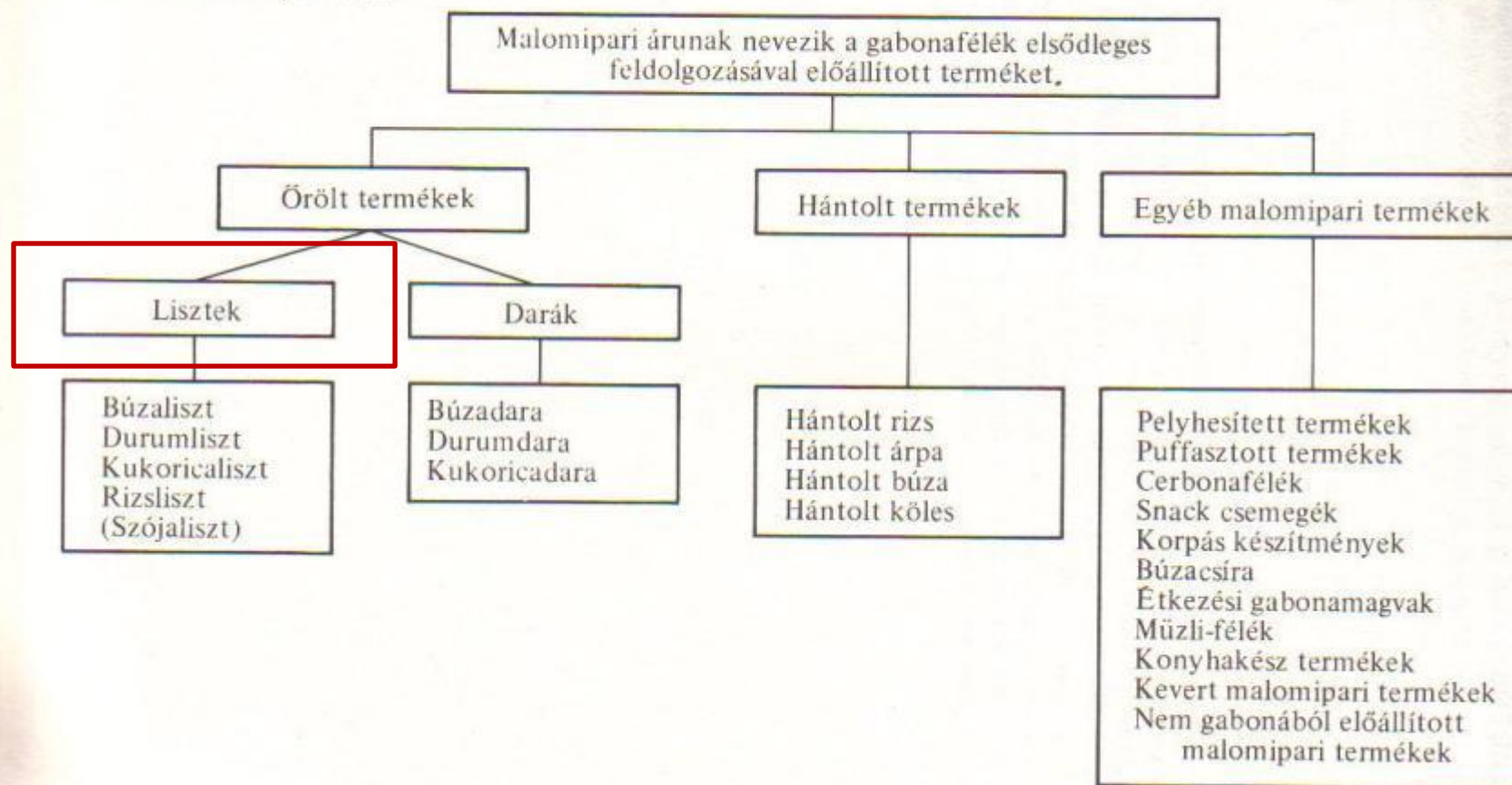
Napjainkban a villamos energia a malmok elsődleges meghajtó energiaforrása.

Az őrlési mód a nehéz fizikai munkát igénylő visszaöntéses technológiától haladt a félautomatikus, illetve automatikus eljárás felé.

Az őrlési eljárás a sima, a félmagas és a magas őrlésen át jutott el napjaink korszerű őrléstechnológiájáig: rövid úton, kevés rendszerrel, nagy hengerterheléssel sokféle őrléményt állítanak elő.



3. séma. Malomipari áruk



a.) Lisztek

- **Liszt:** A gabona őrlésével előállított, legnagyobbbrészt a mag belső részeit tartalmazó, 0,4 mm-nél kisebb szemcseméretű termék.
- Hazánkban legkeresettebbek a búzaliszt és a rozsliszt.

- A lisztek és a darák a legnagyobbbrészt a magbelső emészthető részeit tartalmazó őrlemények. A malomipar étkezési célra legnagyobb mennyiségben a búzát dolgozza fel.
- Ha apróbb szemcseméretűre őrlik, ***simalisztet*** kapnak, a nagyobb szemcseméretű őrleményeket ***fogós liszteknek*** nevezik, ezekben a sikér kevésbé aprózódik.

- Finomliszt: apró szemcseméretű, csekély korpatartalmú, világos színű (háztartások)
- Fogósliszt: érdekesebb, nagyobb szemcseméretű (száraztészta készítéséhez)
- Kenyérlisztek: több héjrészt tartalmazó, sötétebb színű (kenyérkészítés)

BL 55

- B: Búza
- L: liszt
- 55: hamutartalmat jelenti



A hamutartalom azt az ásványianyag-tartalmat jelöli, amely 900°C-os hőmérsékletű speciális kemencében történő 2 órás égetés után a lisztben marad.

- Fehér kenyérliszt BL 80
- Graham liszt GL 200
- Búza rétesliszt BFF55
- Tönkölybúza liszt TBL300



- Világos rozsliszt RL 90
- Barna, ún. sötét rozsliszt RL 125
- Teljes kiőrlésű rozsliszt RL 190



A legjelentősebb lisztfajták és jelölésük

Lisztfajta megnevezése	<u>Csomagoláson feltüntetett jelölés</u>
	<u>(a betűjelzés a liszt fajtára, a számjelzés a liszt színére utal, minél nagyobb a szám, annál sötétebb a liszt)</u>
Tésztaliszt	TL 50
Kétszerfogós búzaliszt	BFF 55
Egyszerfogós búzaliszt	BF 55
Sima búzaliszt	BL 51
Finomliszt	BL 55
Fehér búzakenyérliszt	BL 80
Rozslángliszt	RL 50
Fehér rozsliszt	RL 90
Barna rozsliszt	RL 125
Félfehér kenyérliszt	BL 112
Graham liszt	GL 200
Tésztaipari durumdara	TDD

Kukorica-, rizs-, szójaliszt





natura
Reformélelmiszer
Alapítva 1989

Hajdinaliszt

Felhasználható palacsinta, kenyér, lepény készítéséhez, vagy a bio flavonoid hatás megőrzése miatt ételbe utólag keverve.

Gyártó: Dénes Ottó,
7635 Pécs, Cinke dűlő 11.
www.denesotto.hu

Tárolás: száraz hűvös helyen

Minőségét megőrzi:

Nettó tömeg: **500 g**

081657

5 997948 514149



natura
Reformélelmiszer
Alapítva 1989

Lenmagliszt

Elősegíti a természetes bélmozgást. Fogyasztható milatában, joghurtban, kenyérbe, süteménybe vagy bármilyen folyós étellel. Javított adag: 1-2 ek. nap.

Gyártó: Dénes Ottó,
7635 Pécs, Cinke dűlő 11.
www.denesotto.hu

Tárolás: száraz hűvös helyen

Minőségét megőrzi:

Nettó tömeg: **250 g**

081761

2009.01.31.

5 997948 513445



natura
Reformélelmiszer
Alapítva 1989

Kölesliszt

Gyártó: Dénes Ottó,
7635 Pécs, Cinke dűlő 11.
www.denesotto.hu

Tárolás: száraz hűvös helyen

Minőségét megőrzi:

Nettó tömeg: **250 g**

081409

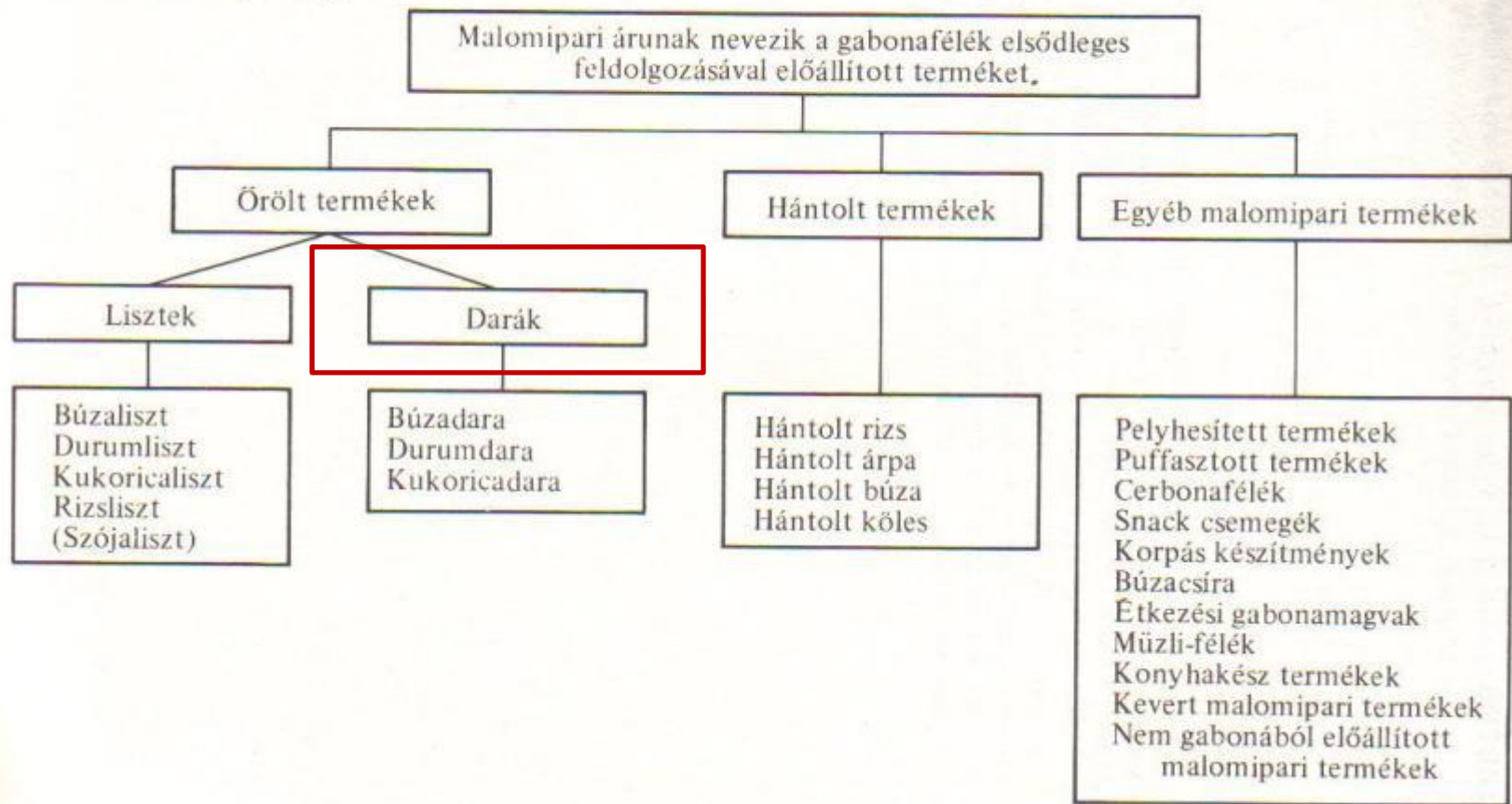
5 997948 513425

- A ***durumliszt*** magas sikértartalmú búzaliszt, a legkiválóbb tésztaipari alapanyag.
- Ipari felhasználásra gyártanak ***célliszteket*** (sötétebb színű kenyérliszt, magas sikértartalmú tészta liszt).

Minőségi jellemzők

- Szín
- Íz
- Illat
- Állomány
- Minőség megőrzési idő
- Fogasztói csomagolás

3. séma. Malomipari áruk

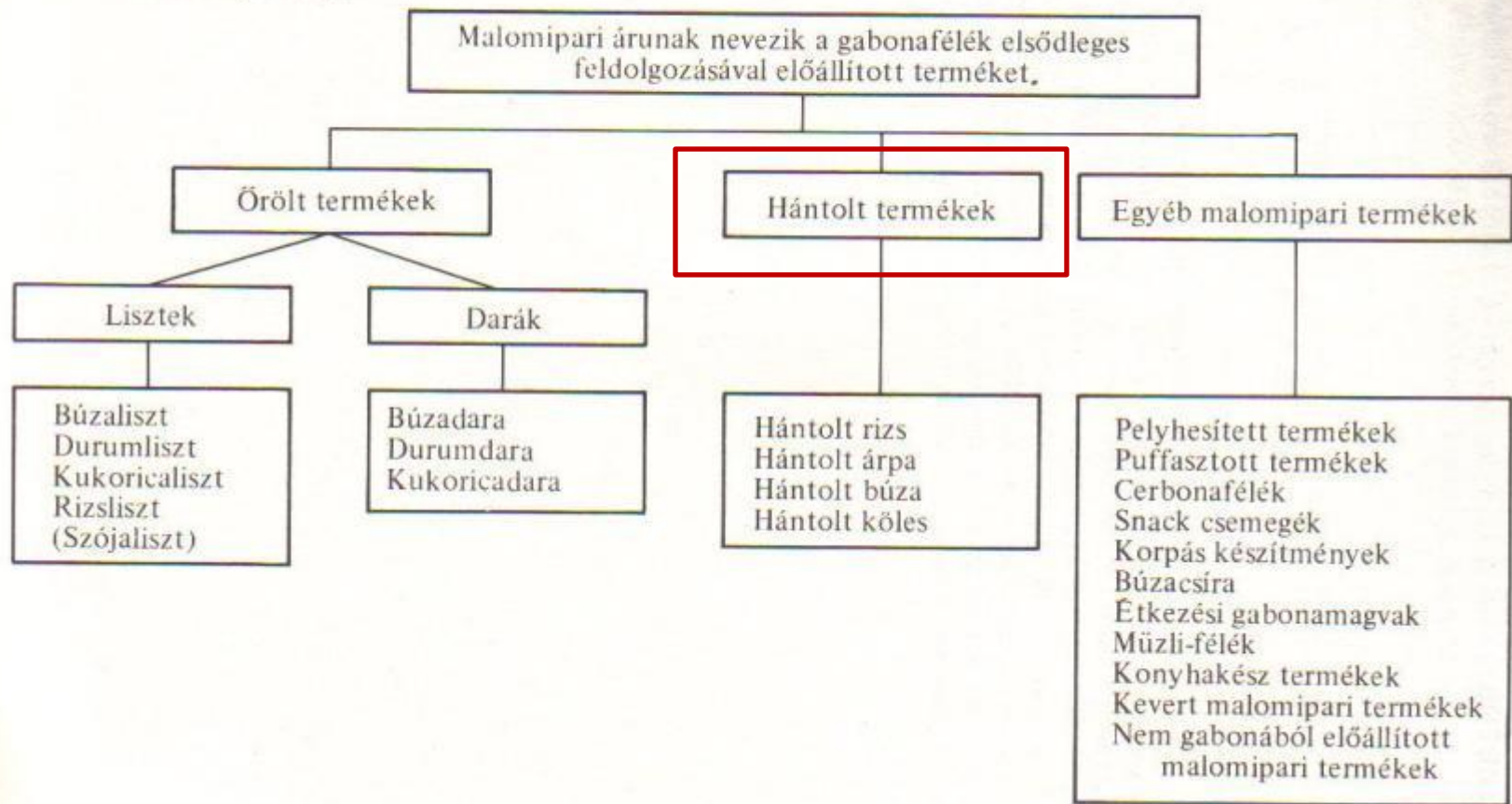


b.) Darák

- A **dara** a gabonákból előállított, a lisztnél nagyobb szemcseméretű termék.
- A búzadara jelölése AD.
- Sárgás színű a durum asztali dara.
- Jelentős termék a kukoricadara.



3. séma. Malomipari áruk



II. Hántolt termékek

- Gabonák külső héjrészének, a héj alatti ezüsthártyának, valamint a csírának az eltávolításával előállított termékek.

- A különböző magféleségeknek – többnyire a rizsnek és a száraz borsónak – a külső, elfásodott, cellulóztartalmú héját távolítják el úgy, hogy közben lehetőleg minél több szem épen, egészben maradjon.
- A héjrészek eltávolítása után a magbelső felületét sajátos műveletekkel – pl. fényezéssel, gömbölyítéssel – tetszetősebbé teszik.



► A ***hántolt rizs*** a kiindulási alapanyagtól függően lehet hosszú, félgömbölyű és rövid szemű, maga a rizsszem lehet üveges, áttetsző, valamint részben vagy egészben lisztes szerkezetű.

A hántolás technológiai megoldásától függően:

- **Csiszolt rizs:** a rizsről eltávolítják az teljes külső héjat és az ezüsthártyát is. Szemcsemérettől függően „A” vagy „B”, törmeléktartalomtól függően darabos törmelék vagy apró törmelék megnevezéssel, kezelés szerint fényezetlen és fényezett formában (cukorszörpöt és talkumot tartalmazó dobban forgatják meg).
- **Félig hántolt rizs:** amelyről a magburkot és részben a csírá, valamint a magtok külső rétegét részben vagy teljes egészében eltávolították, de a belső rétegeit nem
- **Teljesen hántolt rizs**
- **Előmunkált vagy színes rizs:** a pelyvától megfosztott, ezüsthártyában levő rizs: barna, zöld vagy szürke rizs
- **Törmelékrizs:** olyan rizsszemdarabokból áll, amelyek hossza nem haladja meg a rizsszemek átlagos hosszúságának háromnegyedét
- **Kerek szemű rizs:** a szem hosszúsága nem haladja meg az 5,2 mm-t és a hosszúság-szélesség aránya 2-nél kisebb
- **Közepes szemű rizs:** az 5,2 mm-nél nagyobb, de legfeljebb 6 mm hosszúságú rizs, melynél a hosszúság-szélesség aránya 3-nál kisebb
- **Hosszú szemű rizs:** a szemek hosszúsága meghaladja a 6 mm-t
- **Vitaminnal dúsított rizs:** az ezüsthártya és csíra hasznosanyagtartalmát áztatás és gőzölés segítségével a rizsszem belsejébe diffundáltatják
- **Gyorsrizs:** csiszolt rizsből készül, főzőléssel



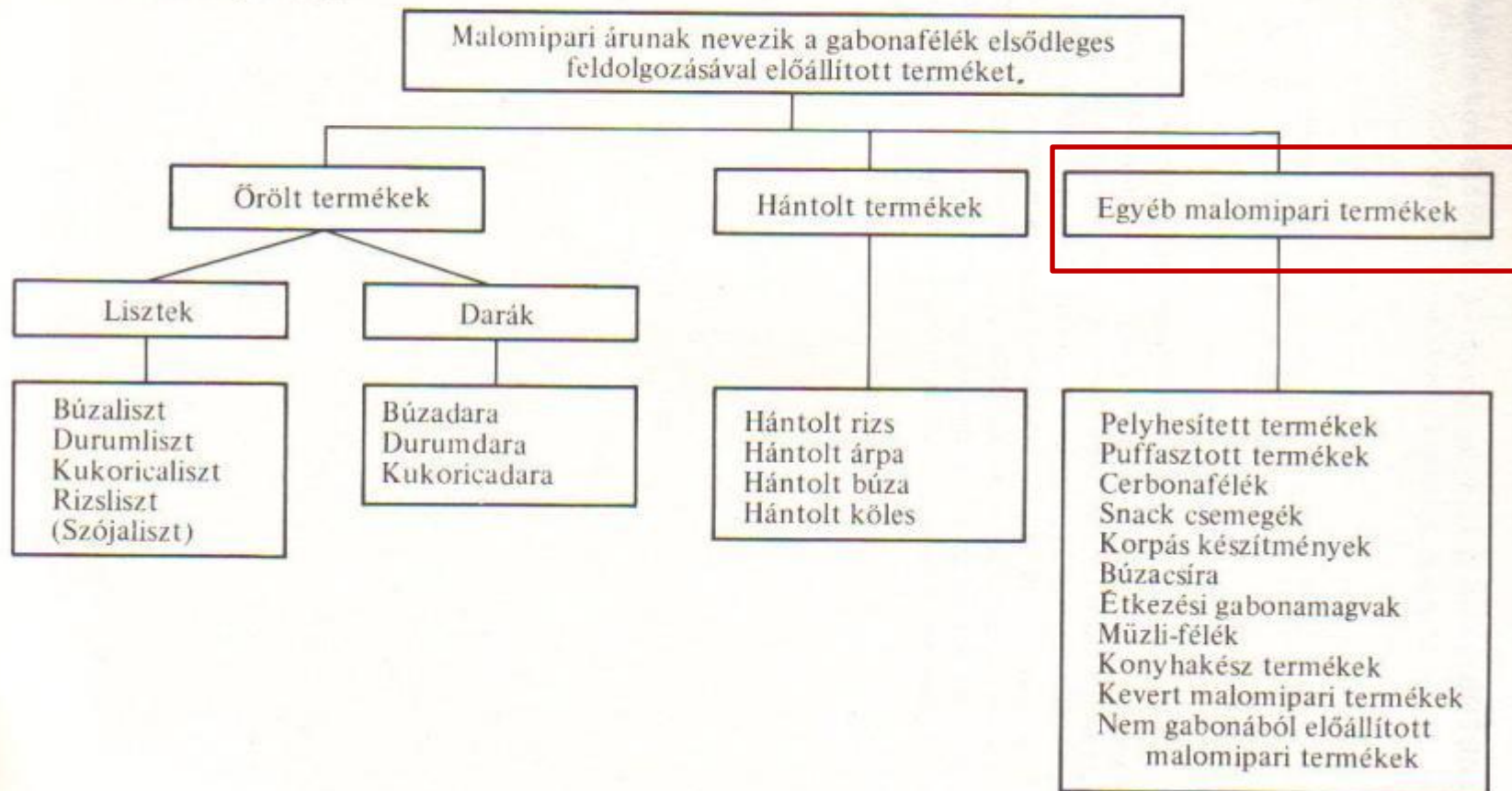
► **Hántolt árpa**

- Az árpahántolás során előállítanak hántolt egész szemű árpát, árpagyöngyöt és árpadarát.
 - A **hántolt, egész szemű árpa** talkummal fényesített termék.
 - Az **árpagyöngy** a szögletes magbelső gyöngyszemű legömbölyítésével és talkumos fényesítésével előállított termék.
 - Az **árpadara** az árpahántolás melléktermékeként kapott 2,4-0,65 mm közötti szemcseméretű termék.
- A **hántolt búza** (búzagyöngy – búzarizs) a rizs póótanyagaként kerül forgalomba. Főzési tulajdonságai kevésbé kedvezőek, mint a rizsnek.

Hántolt termékek fajtái és árujellemzői

Hántolt gabona	Árufajta	Árujellemző
Rizs	A	Fényezett, tetszetős szemcsék
	B	Fényezetlen, matt szemcsék
	Cargo	Ezüsthártyában lévő, zöld vagy barna rizs
	Darabos	Törött szemek
	Apró	Apró, törött szemek
	Vitaminozott	Általában A-vitamint juttatnak a magbelsőbe
	Gyorsrizs	Csiszolt rizsből gőzöléssel készül
Árpa	Hántolt egész szemű árpa	Talkummal fényesített, tetszetős árpaszemek
	Gyöngyárpa	A szögletes magbelső legömbölyítésével és fényezéssel készül
	Árpadara	Árpahántolás mellékterméke, apró szemcsézettségű
Köles	Hántolt köles	Egész szemű kölesmagvak
	Köleskása	Töredezett, hántolt kölesszemcsék
Búza	Búzagyöngy, búzarizs	A rizs pótlánya

3. séma. Malomipari áruk



III. Egyéb malomipari termékek

- **A korszerű malomipari termékek** óvják az egészséget, rostban dúsak, a szervezet számára könnyen emészthetők.
- Ide tartoznak a pelyhesített és a puffasztott termékek, a korpák, valamint a cerbona termékek.

- ***Pelyhesítés***
- A **pelyhesítés** során a gabonaszemeket főzik, majd hengerek között szétlapítják.
- Feladata, hogy a gabonaszemek belsejében lévő értékes vegyületeket – tápanyagokat – feltárja, vagyis nagymértékben javítsa az emészthetőséget.
- *Pelyheknek nevezzük a megfelelően tisztított, hántolt, gőzzel feltárt, majd hengerpárok közt pelyhekké szétnyomott, és megszárított termékeket.*

Hogyan készül?

<http://www.youtube.com/watch?v=hxoPXVkm4Gk>





- ***Puffasztás***

Az eljárás során a gabonaszem (pl. búza, rozs, kukorica) térfogata 8-10-szeresére duzzad, így könnyebben emészthetővé válik. Levesbetétek, édességek előállításához használnak puffasztott gabonaszemeket.



- A **puffasztott** áruk előállítása szintén a gabonafélék zárt térben való feltárásával (főzésével) kedveződik.
- A szemekben ekkor nagy nyomás alakul ki, amely a főzőedény megnyitásával igyekszik kiegyenlítődni, ennek során pedig „felfújja” a gabonaszemet.



- ***Extrudálás***(sajtolás)
- **A cerbona termékek extrudálással** (keveréssel, nagy nyomáson történő főzéssel, majd hirtelen nyomáskiegyenlítéssel puffasztják) **előállított termékek.**
- **Fajtai a reggeli ételek (puffasztott, pelyhesített gabonamagvak), a ropogós csemegék (corn flakes, pelyhek, snack) és a müzlik, müzli szeletek.**

Korpák

- A **korpák** a hántolás melléktermékei, legkeresettebbek a búza-, a rozs-, a rizs- és a zabkorpa.
- Biológiailag értékes tápanyagok, magas a diétásrost-tartalmuk, gazdagok B- és E-vitaminokban, számottevő a vas-, a magnézium-, a foszfor- és a káliumtartalmuk.



A gabonacsírák

- az őrlés értékes melléktermékei.
- A *búzacsíra* olajban, fehérjében, ásványi anyagokban, zsírban oldott vitaminokban gazdag.
- Jelentős a kalcium-, foszfor-, E-, D-elővitamin- és B-vitamin-tartalma.

Kevert malomipari termékek

- **A kevert malomipari termékek csoportjába tartoznak a különféle gabonafélékből, malomipari feldolgozásuk melléktermékeiből kevert termékek (BO-KU, KOR-KU)**

Gabona- és malomipari áruk bolti kezelése

Raktározás	A malomipari termékeket szellős, tiszta raktártérben, erős szagot árasztó anyagoktól védve, azoktól távol kell elhelyezni. A jól szellőző tér azért fontos, mert így megelőzhető a befülledés.
Csomagolás	A termékeket gyűjtőcsomagokban szállítják, amelyeket tiszta rakodólapra vagy fából készített alátétre kell helyezni úgy, hogy a padozattól legalább 10 cm magasságra, a faltól legalább 30 cm távolságra legyenek.
Páratartalom	A legkedvezőbb a 65–70%-os relatív páratartalom.
Hőmérséklet	Az ideális a 15–20 °C-os környezet.

Bolti kihelyezés

- Megfelelő hely, szakosítva
- Tiszta polc
- Polcterv
- Minőség megőrzési idő
- „Arccal kifelé”
- Árazás
- Akciók, figyelemfelkeltés
- „Selejtes termékek”

A száraztészta története

- A száraztészta-fogyasztás legrégebbi leletei az ókori Japánból és Kínából származnak, gabona- és rizslisztből egyaránt készítették tésztákat.
- Európában az etruszkok voltak az első tésztakedvelők, innen került át Rómába.
- A Római Birodalom bukása után rövid időre eltűnt a száraztészta, majd a 18. században kínai utazása után Marco Polo hívta fel újra a figyelmet a tésztafélékre
- Ekkor kezdődött az olasz tészta diadalútja.

- Jelenleg is több mint százfélét forgalmaznak Olaszországban és szerte a világon is.
- Az olasz tészták a magyarországi kínálatban is egyre nagyobb számban szerepelnek.
- A tésztagyártás sokáig igen kezdetleges eszközökkel folyt. 1850 után indult meg olyan gépek szerkesztése, amelyek a keverést, a tömörítést és a sajtolást megkönnyítették. 1931-től jelentek meg a folyamatos sajtolók, majd a folyamatos szárítók üzembe állításával megvalósult a tésztagyártás teljes automatizálása.
- Hazánkban az első tésztaüzem Pesten létesült, 1859-ben.

A száraztészták

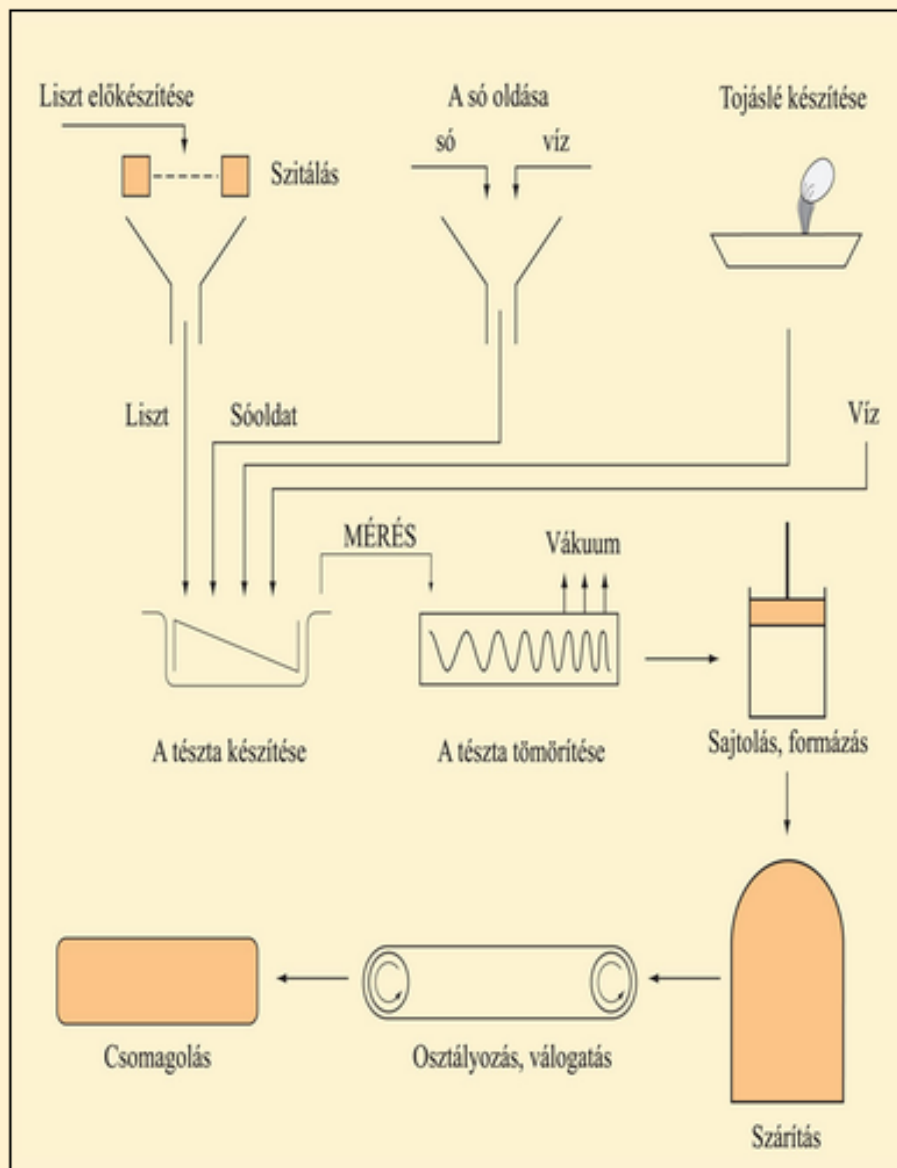
- gabonafélék őrleményeiből,
 - vízzel,
 - tojással vagy anélkül,
- esetleg egyéb anyagok felhasználásával,
 - *keveréssel,*
 - *gyúrással,*
 - *formázással és*
 - *szárítással*

előállított készítmények, amelyek különböző formában, főzésre készen kerülnek forgalomba.

- ***Alapanyagaik*** a liszt és a víz.
- ***Járulékos anyagaik*** a tojás, a konyhasó, esetleg színező- és ízesítőanyagok.
- ***A tojástartalom:*** 1 tojásnak a 45 g tömegű, héj nélküli tyúktojás, az ezzel azonos tömegű fürjtojás, illetve az ezzel egyenértékű tojástermék felel meg. A tojás javítja a termékek főzési tulajdonságait, növeli a tészták tápértékét, javítja a színüket, ízüket.
- ***A konyhasónak*** étkezési minőségűnek kell lennie.

- *Színező- és ízesítőanyagi* a tejsavó, a paraj, a paradicsom. Tápértéket növelő anyagok a szója, a tojásfehérje.
- ***Adalékanyagként*** kizárólag a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó fejezetében megengedett adalékanyagok használható fel, az ott meghatározott mennyiségben.

Szárzástészták gyártása



az alapanyagok összekeverésével, gyúrásával kezdődik, majd a tetszetősebb szín és felület kialakítása érdekében vákuumban tömörítik, sajtolják, formázzák, szárítják, végül csomagolják.

<http://www.youtube.com/watch?v=S7qrTwS9AbU>

<http://www.youtube.com/watch?v=c2yQVR>
[Oymd4](#)



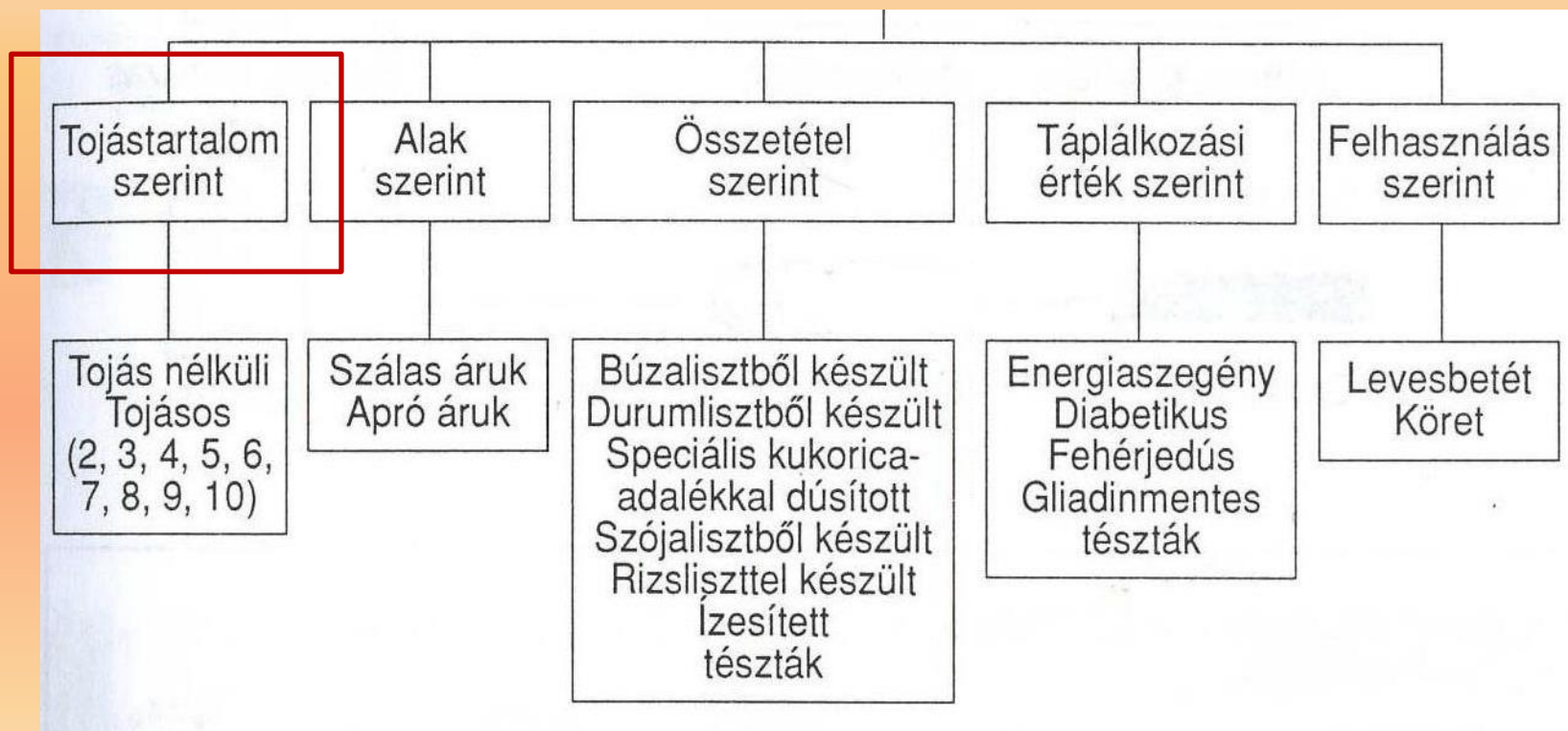
A tésztakészítés történhet gépi és kézi eljárással.

A képen megismerheti a **gépi eljárás** folyamatait.

Kézi gyártású tésztakészítés

A kézi gyártású száraztészta kézzel, legalább 6 tojás felhasználásával készített termék. A tésztakészítést kizárólag kézi gyúrással, nyújtással, alakítással, darabolással végzik, és a tésztát szobahőmérsékleten szárítják.

A száraztészták csoportjai



Tojás nélküli tészta



16 órán át készül a hagyományos kínai tészta

<https://www.youtube.com/watch?v=62YHHdYGOXM>



Forrás: <http://www.nlcafe.hu/gasztro/20170127/video-16-oraig-keszul-a-hagyomayos-kinai-teszta/>

Tojásos



- Teljes tojást vagy annak megfelelő tojásterméket tartalmazó száraztészta.
- A felhasznált tojás szerint lehet tyúktojásos és fűrjtojásos tészta

Fürj



Házi jellegű



A száraztészták csoportjai



Szálas tészta



Apró tészta





A száraztészták csoportjai



Durumtészták

- A durumliszt fehérjetartalma jelentősen meghaladja a közönséges búzalisztét, elérheti a 20 %-ot



A száraztészták csoportjai



Diabetikus tészta

**Speciális
lisztkeverékkel készült
tészta.**

**Csökkentett
szénhidráttartalmának
köszönhetően
cukorbetegék és
fogyókúrázók is
használhatják.**



**A gluténmentes
(helyesebben
gliadinmentes)
száraztészták
100 grammja
mindössze
2 gramm
fehérjét
tartalmaz.
Lisztérzékeny
betegek
számára
készülnek**

Megváltoztatott lisztösszetételű száraztészták:

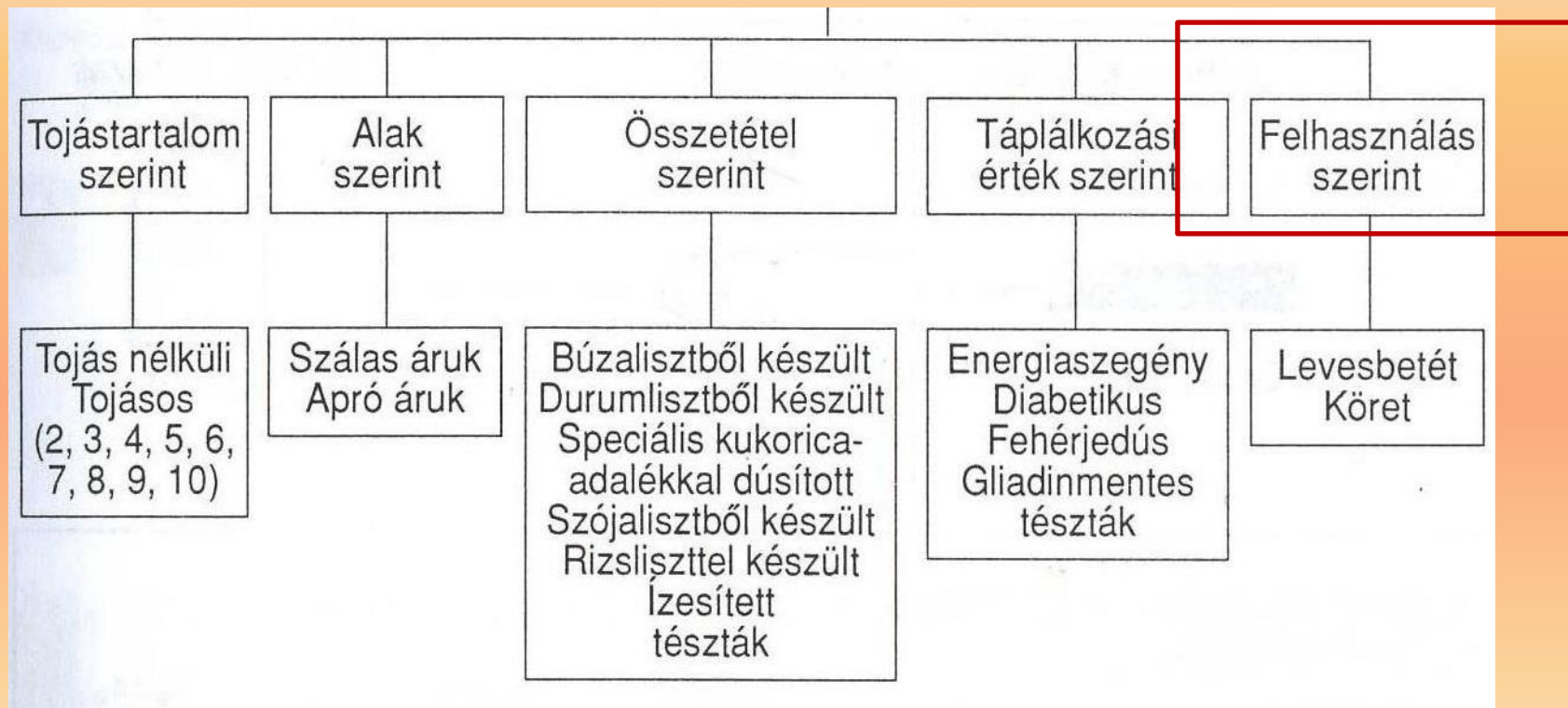
Gluténmentes Pasta D'Oro tészták

Spagetti, fodros kocka, penne, fusilli, makaróni, szarvacska, széles metélt, kis kocka, hosszú metélt, könyök, rövidcső, óriás cső, kagyló változatban
100% kukorica lisztből készült, gluténmentes diétába
is illeszthető, könnyen emészthető és alacsony
glükémiás indexű tészták GMO
mentes alapanyagokból.
Egység ár: 692,00 Ft/kg, 0,69 Ft/g

500 g
346 Ft



A száraztészták csoportjai



Levesbetét



Köret



A jó száraztészta:

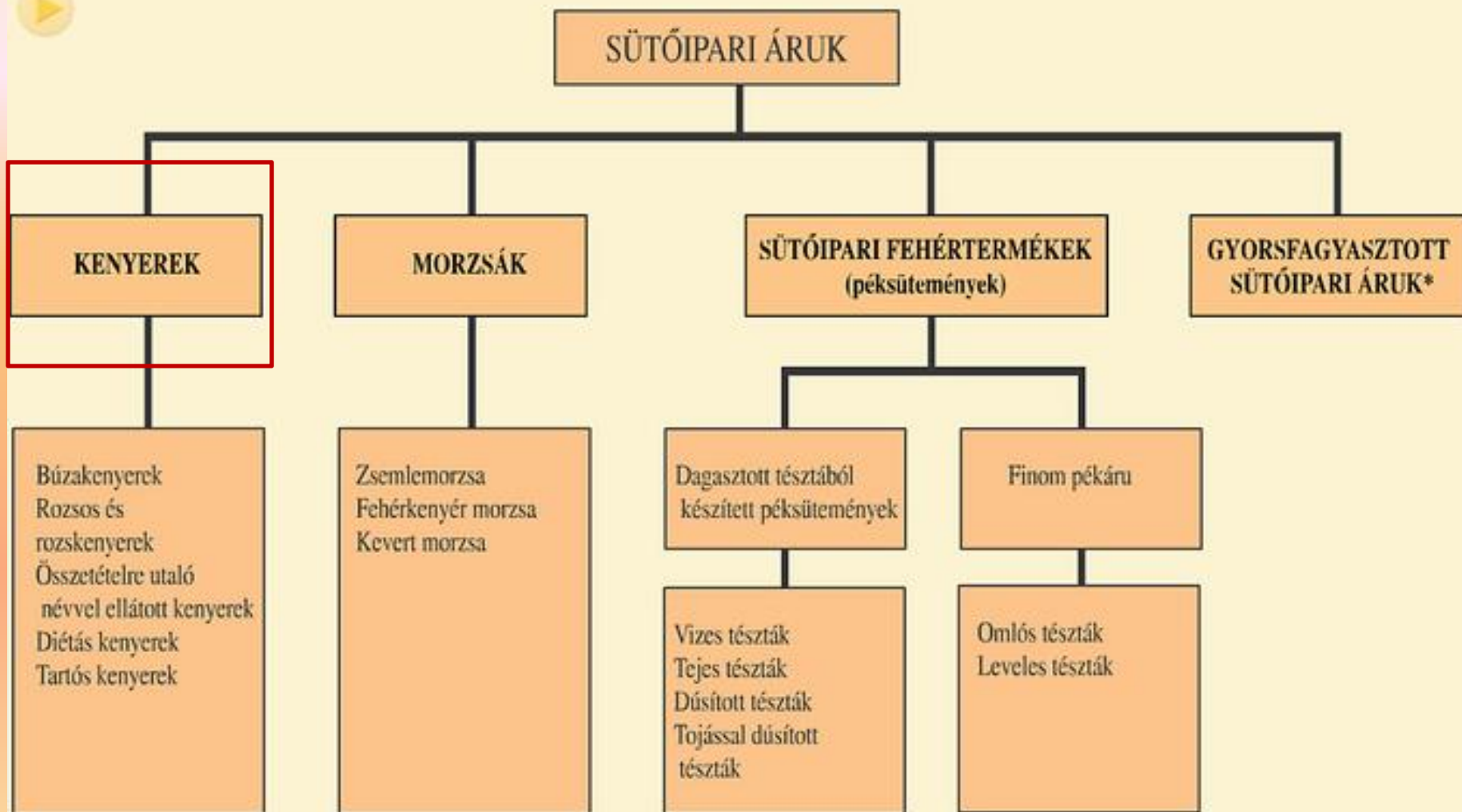
- egyenletes árnyalatú,
- a tojástartalomtól függően világosabb-sötétebb sárga színű,
- egyöntetűen sima felületű,
- a formára jellemző szabályos alakú,
- az íze, szaga a tésztára jellemző.
- az apró és szálas tészta törmeléktartalma legfeljebb 5 %, a nagykocka és különleges tésztáké 15 %
- főzésnél legalább duplájára duzzad

Nem hozható forgalomba:

- foltos, sötét pettyekkel tarkított,
- összeragadt,
- a megengedettnél nagyobb törmeléktartalmú,
- penészes,
- idegen szagú vagy ízű termék

Száraztészták bolti árukezelése

Raktározás	A száraztészták érzékenyek a nedvességre és az idegen szagokra. A tojásos tészták napfény hatására kifehérednek, ízük karcossá, avassá válik. Száraz, napfénytől védett helyen szükséges tárolni, átható szagú áruktól távol tartva. A száraztészta mechanikai hatásra nagyon könnyen törik, ezért fokozott figyelemmel és kíméletesen kell mozgatni.
Csomagolás	Olyan csomagolóanyagot alkalmaznak a gyártók, hogy a tészta formája, külleme jól látható legyen. A csomagolóanyag színe nem okozhat olyan érzékszervi benyomást, ami azt sejtetné, hogy a tészta sárgább színű, kedvezőbb megjelenésű. Az áru jellemzően papírdobozban vagy légáteresztő műanyag (BOPP, celofán, ritkán PE) csomagolásban kerül forgalomba. Úgy célszerű elhelyezni, hogy a vásárlók ne tegyenek kárt a bolti készletben válogatás közben.
Páratartalom	A legkedvezőbb a 65–70%-os relatív páratartalom.
Hőmérséklet	Ideális a 10–18 °C-os környezet.



A sütőipari áruk története



A mai kenyér kialakulása hosszú fejlődés eredménye. A fennmaradt leletek arra utalnak, hogy az őskor emberei először nyersen rágcsálták az összegyűjtögetett ősgabonát, amit később megpróbáltak ehetőbbé tenni. Ezt támasztja alá, hogy ásatások során számos, elsősorban Közel-Keletről származó dörzskövet és mozsarat találtak. Ezután rábukkantak megpörkölt magmaradványokra is, ami azt sejteti, hogy a magokat törés-őrlés előtt megpörkölhették. A belőle készült liszt tápláló és jól emészthető volt, de önmagában száraz ahhoz, hogy le lehessen nyelni, ezért vízzel keverték össze. Az így kapott kásaszerű ételek hosszú ideig voltak az Európa területén élő népek majdnem egyedüli táplálékai. Később ezt a pépet forró kőre öntötték, vagy parázon megsütötték. Az első kenyér tehát lepényszerű lehetett. A lepény még napjainkban is a kenyeret jelenti a vándor törzsek számára, de lepény pl. a macesz is.

Az első kelesztett kenyeret a kínaiak készítették.

Európa – valószínűleg zsidó, görög, ill. római közvetítéssel – az egyiptomiaktól tanulta a kenyérfőzést. Ők már időszámításunk előtt mintegy 3000 évvel ismerték ennek rejtelmét. Talán feledékenységéből történt, hogy nem sütötték meg azonnal a kenyeret, így a tészta másnapra erjedésnek indult – lényeg, hogy „feltalálták” a kovászt.

Az ókori kenyérfőzés „világrekorderei” a görögök voltak, akik a feljegyzések szerint közel 70-féle kenyeret sütöttek.

A rómaiaknak Plinius szerint az időszámításunk előtti 2. századig nem is igen voltak pékségeik. Mindenki maga sütötte a kenyerét, csak sokkal később fejlődött ki a pékmesterség.

Az idők folyamán a sütés technológiája is nagyot változott: a felforrósított lapos köveket a mai kemencék őséneke tekinthető sütőharang váltotta fel. Az

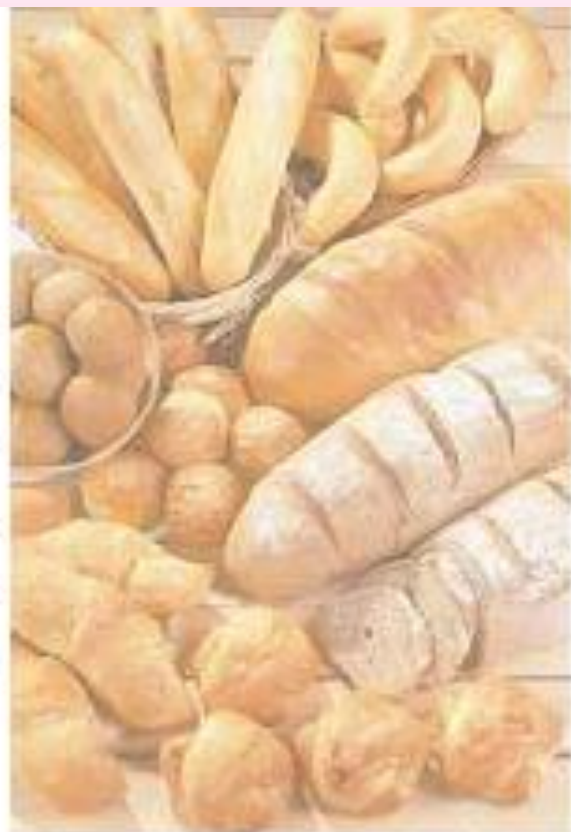
elsők égetett agyagból, a Nílus völgyében készültek, később már bronzból épültek. Ezekben úgy sütöttek, hogy egy nagy lapos kövön tüzet raktak, amikor jó forró lett, a parazsat lesöpörték róla, a kenyereket ráfektették, végül a haranggal beborították az egészet. Sütőharangot ma már csak a világ egyes távoli részein használnak, a kenyérsütés hagyományos eszköze szinte mindenhol a kemence lett.



A honfoglalás után már a magyarság is foglalkozott gabonatermesztéssel, lisztőrléssel, kenyérsütéssel. István király egyik oklevele már tanult sütőmes-tert említ. A 14. századtól kezdve a nagyobb magyar városokban sütőipari céhek alakultak. A kenyér és a péksütemény árát mindig megkülönböztetett figyelem kísérte, így a hatóságok már évszázadokkal ezelőtt is szigorú rendeleteket hoztak, pl. Nagyszébenben: „A pékek a városbelieket és jövő-menőket mindenkor elegendő fehér kenyérrel tartoznak kiszolgálni, ha valamelyik pék nem fehér kenyeret sütne, egy forint bírsággal, s a sütésnek nyolc napra való felfüggesztésével bünhődjék!”

A kenyérsütés történetében két felfedezés jelentett nagy áttörést.

Az egyik a Mechwart-féle hengermalom, amely által az őrlés magyar technológiája az egész világon hírnévre tett szert. A másik az, hogy mintegy 200 évvel ezelőtt izolálták a kelés folyamatát elindító sejteket. E felfedezés nyomán kezdték el gyártani később az élesztőt, ami gyorsan és biztosan keleszt.



A sütőipari áruk

- lisztből, vízből, esetleg tejből, valamint különféle segédanyagok és járulékos anyagok felhasználásával, lazítással készült alapvető élelmiszerek.
- A sütőipari termékek ***választékát*** három főcsoportba sorolják:
 - kenyerek
 - péksütemények (sütőipari fehértermékek)
 - gyorsfagyasztott sütőipari áruk

Kenyérnek

- nevezik a különböző kiőrlési fokú búza- vagy rozslisztből, illetve a két liszt keverékéből, élesztős lazítással (legjobb technológiánál kovászolással), 0,5-3 kg tömegben előállított sütőipari termékeket.
- A *kenyér* különböző kiőrlési fokú, többnyire búza- vagy rozsliszt felhasználásával, lazítással, alakítással, majd sütéssel előállított alapvető élelmiszer. Tömege – az extrudált, illetve az előállító által előre csomagolt termék kivételével – 250 g-mal osztható, de legalább 500 g.

A kenyér a különböző kiörlésű fokú, többnyire búza- vagy rozsliszt felhasználásával, lazítással, alakítással, majd sütéssel előállított alapvető élelmiszer. Tömege – az extrudált, illetve az előállító által előrecsomagolt termék kivételével – 250 g-mal osztható, de legalább 500 g.

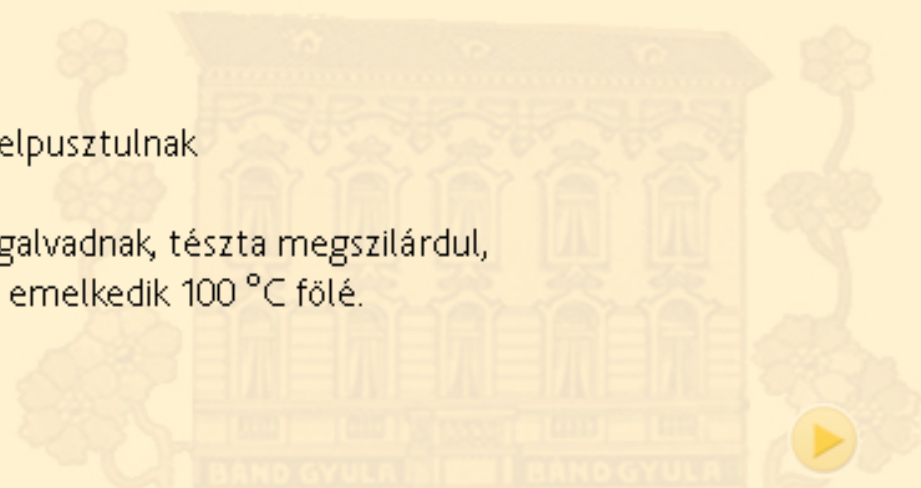
Kenyérgyártás folyamata

Közvetett technológia során lisztből és élesztőből kovászt készítenek, és azt az élesztősejtek és tejsavbaktériumok szaporodása érdekében több órán keresztül érlelik. Ezt adják a megfelelő mennyiségű alap-, járulékos- és adalékanyagokhoz, majd következik a tészta dagasztása.

A dagasztás során kialakított, egynemű szerkezetű tésztát érlelik, megfelelő tömegű darabokra osztják, majd pihentetések közbeiktatásával formázzák, és a termék bélzetének lazítása érdekében kelesztik. A megkelt tésztadarabokat sütik. A kisült terméket hűtik, esetleg egészben vagy szeletelve csomagolják.

Hőmérsékletek a sütés során:

40 °C-ig	fokozódik az élesztők gáztermelése
40–60 °C	gáztermelés lassul, majd az élesztők elpusztulnak csökken az enzimhatás
60–80 °C	keményítő elcsirizesedik, fehérjék megalvadnak, tészta megszilárdul, a bél hőmérséklete a sütés alatt nem emelkedik 100 °C fölé.
100–120 °C	megkezdődik a héj kialakulása
140–160 °C	dextrinek képződése
180–200 °C	kenyér héja sötétbarna



Búzakenyerek

Hogyan lesz a
lisztből kenyér?
<http://www.youtube.com/watch?v=CF2IfTtiQAU>





Így készült a
tradicionális
kenyér:

<http://www.youtube.com/watch?v=pG2gOicJz00>

A kenyér négyféle anyagból állítható elő: liszt, víz, só, élesztő. Készülhet kovással is:

<http://budapestvideo.hu/video/a-pek>

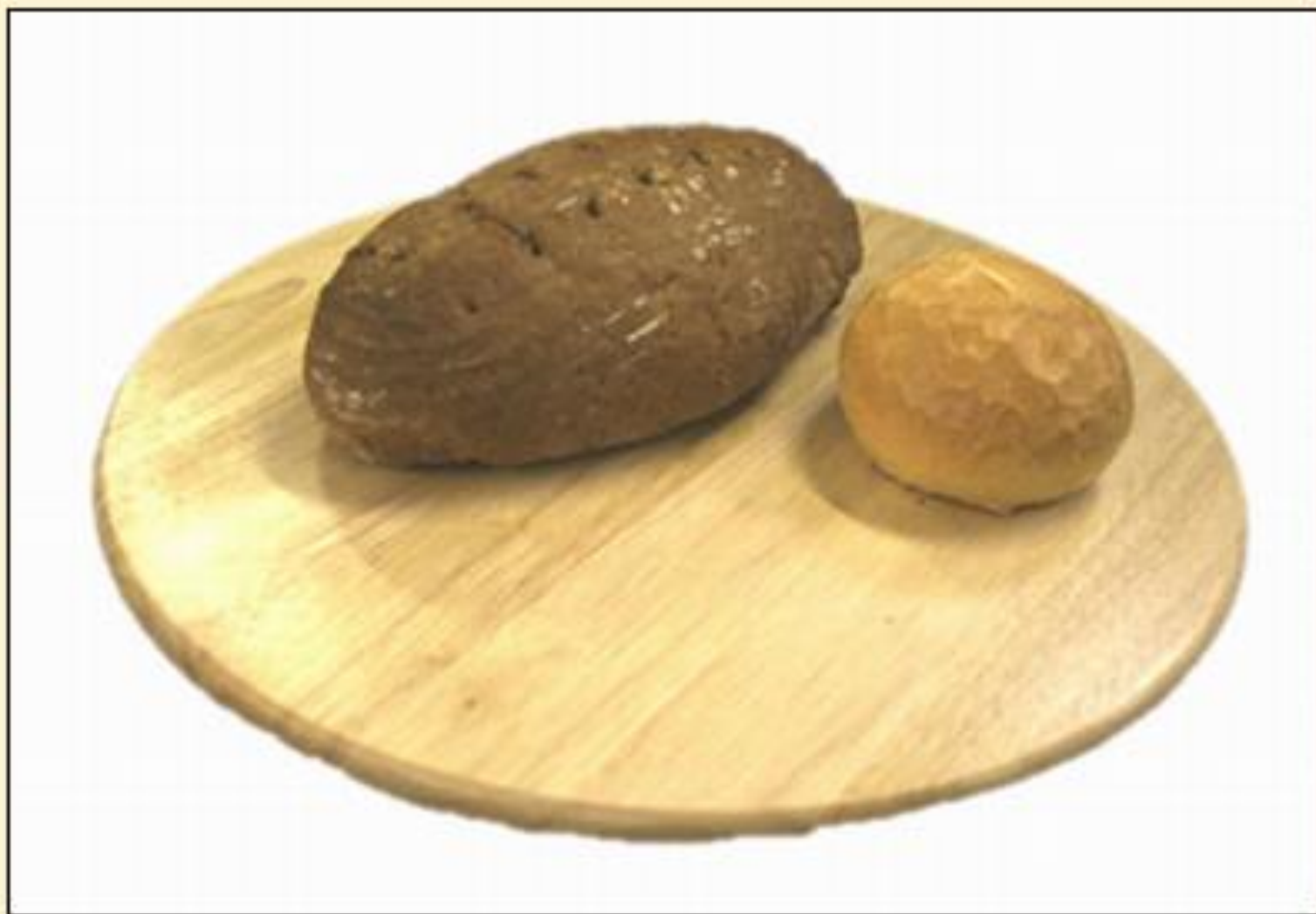


Jól megkelt, formás fehér kenyér

Méretét a mellette levő zsemle érzékelteti. Az itt következő képeken végig a zsemlét használjuk mérceként.



Formás félbarna kenyér



Rozskenyér

<http://www.origo.hu/tafelspicc/20170821-kenyerlelke-fesztival-2017.html>

Megvan az év legjobb kézműves kenye

Igazi kenyerek nevezhettek csak a Kenyerlelke fesztivál harmadik versenyére. És milyen egy igazi kenyér? Természetes alapanyagokból készül, szigorúan élesztő nélkül, kizárólag kovással. A profik közé idén is Magyarország legjobb kenyeit sütő pékségeit hívták meg, emellett persze elfogadtak nevezéseket is. Az otthon sütők kategóriájába bárki jelentkezhetett, aki nem a bevétel miatt, hanem a családnak vagy éppen hobbiból süt kenyeret.

A 2017-es győztes a Kurdi családi pékség Görböc névre keresztelt kenye lett.

A teljesen adalékmentes cipót az érmelléki Micske falu egyik dúllőjéről keresztelték el. A hosszú érésű, kovással kelt Görböc 95%-ban búzalisztből készül, emellett van benne egy kevés teljes kiőrlésű rozsliszt is. A készítő azt ígéri, 72 órán át eltartható.



2017 kenye: a Görböc

Forrás: Pékszövetség

Összetételre utaló névvel ellátott kenyerek

- ***A dúsított kenyerek*** az egészségmegővő táplálkozás igényeit elégítik ki:
többszemélyes, búzacsírázás, malátázás, olajos magvakkal dúsított, szójás és korpás.
- - Többszemélyes kenyér: az alapgabonán kívül az „egyéb” gabona legalább 5-5 % mennyiségben van jelen.

Diétás, tartós



A diétás kenyerek

- az étkezési szokásaiktól eltérő étrendre kényszerülők számára készülnek. A választék lefontosabb elemei a Graham-, a levegő-, a diabetikus, a szelénnel dúsított, a kalciummal dúsított és a gluténmentes kenyerek.

- A ***Graham-kenyér*** durván aprított korpás búzalisztból készül. Kovász helyett élesztővel kelesztik. (emésztési problémák)
- A ***levegőkenyér*** szénhidrátban szegény. Nagy térfogatú, könnyű kenyér. (cukorbetegség)
- ***Diabetikus kenyér*** (cukorbetegség, fogyókúrázók)
- ***Szelénnel dúsított kenyér*** (szív- és érrendszeri betegségek, daganatok megelőzésére)
- ***Kalciummal dúsított kenyér*** (csontritkulás, allergia ellen)
- ***Gluténmentes kenyér*** (lisztérzékenyeknek)

A tartós kenyerek

- olyan kenyérfélék, amelyek minőségmegőrzési ideje legalább 6 nap. Mikrobiológiai romlást gátló, öregedést késleltető adalékanyagokkal készülnek. Általában szeletelve és csomagolva kerülnek forgalomba vízgőzzáró PE, BOPP- vagy celofánfólia. Tömegük 500-750 g.
- A csoport legjellemzőbb áruai a toast – szendvics-, a lenmagos, a félbarna, a burgonyapehellyel dúsított és a kukoricapehellyel dúsított kenyerek.

http://hvg.hu/kkv/20170622_a_kis_peksegek_majd_nem_tartjak_be_a_torvenyt

hvg.hu

✓ Tets

Friss hírek Itthon ▾ Világ Gazdaság ▾ Tech Vélemény ▾ Sport Autó Vállalkozás ▾ Kult ▾ Élet+Stílus ▾ Nagyítás Vi



2017. június. 22. 15:40 · Utolsó frissítés: 2017. június. 22. 16:07 · VÁLLALKOZÁS

"Olyan nincs, hogy egy rozskenyér akkora, mint egy fehér vagy kukoricás" – videó

szerző:
hvg.hu

130
Ajánlom



A kis pékségek majd nem tartják be a törvényt – mondják a nagyok. A Lipóti Pékségben jártunk, ahol örülnek a csütörtökön életbe lépett törvényváltozásnak, amely szigorúbb korlátokat támaszt a kenyerek elnevezésekor. Már nem lehet rozsos kenyér, ami csak nyomokban látott rozst és teljes kiőrlésűnek sem lehet nevezni ezután olyan könnyen a pékárukat. Videó.

[Hírek](#)[Programok](#)[Pékmester](#)[Szolgáltatások](#)[Pályázatok](#)[Pékakadémia](#)[Oktatás](#)[Hagyományörzés](#)

Sajtóközlemény - Miben változik a kenyér 2017. június 22-étől?

2017-06-20 13:50

Miben változik a kenyér június 22-étől?

- Változik a kenyér meghatározásánál a tömeg-előírás
- Megszűnik a „házi kenyér” elnevezés
- A fogyasztók az elnevezés alapján tudnak tájékozódni

A fontosabb változások:

A szabályozás értelmében az a kenyér nevezhető rozskenyérnek, amelyben a rozstartalom szintje legalább 60 százalék, szemben az eddigi 40 százalékkal. Amennyiben a rozstartalom nem éri el 60%-ot, már csak a rozsos kenyér megnevezést lehet csak használni akkor, ha legalább 30% rozsörleményt tartalmaz a kenyér. Ehhez eddig elég volt mindössze 15,1 százaléknyi rozstartalom is.

Ezentúl csak is azok a termékek számítnak teljes kiőrlésűnek, amelyek bizonyítottan 60 százalék, vagy afeletti mértékben tartalmaznak teljes kiőrlésű lisztet. Eddig ehhez elég volt 5 százaléknyi teljes kiőrlésű liszt is.

Ugyancsak jelentős arányban változnak a Graham és a tönkölykenyerek minimumkövetelményei is. A Graham kenyér esetében minimum 90 százalékan kell graham lisztet használni sütésnél és legfeljebb 10% lehet az egyéb búza vagy rozsörlemény mennyisége, míg a tönköly esetében pedig 60 százalék az alsó határérték és legfeljebb 40% egyéb búza vagy rozs örleményt tartalmazhat.

A házi kenyér elnevezés megszűnik, helyette az ebbe a csoportba tartozó termékeket fehér-, vagy búzakenyérként lehet forgalomba hozni.

További változás, hogy bár korábban a kenyér legkisebb kiszerelési egysége 500 gramm volt, ma már a **250 gramm alsó határérték engedélyezett**, így az ekkora tömegű terméket is lehet kenyérnek nevezni, amennyiben megfelel az ehhez szükséges többi előírásnak, és rendelkezik a szükséges címkével is.

A kenyerek tápértéket, továbbá a zsírok, szénhidrátok, fehérje, rost, só mennyiségét 100 g késztermékre vonatkozóan a csomagolt áruk esetében továbbra is fel kell tüntetni a csomagoláson. Ez az előírás a csomagolatlan termékekre is vonatkozik - amennyiben a vásárló kéri, akkor az eladónak tájékoztatnia kell ezekről az adatokról.

Összetétel szerint a legfontosabb kenyérfajták a következők:

- **Búzakenyér**
max. 30 % rozslisztet,
- **Rozsos kenyér**
30-60 % rozslisztet,
- **Rozskenyér**
60 %-nál több rozslisztet,
- **Graham kenyér**
• 90%-nál több grahamlisztet,
- **Tönkölybúza kenyér**
• 60 %-nál több tönkölybúzát tartalmaz

Összetétel szerint a legfontosabb kenyérfajták a következők:

- **járulékos anyagot tartalmazó kenyerek** (kukoricapelyhet, burgonyát, lenmagot, egyéb anyagokat),
- **korszerű kenyér** (energiaértéke, szénhidráttartalma és sótartalma alacsonyabb, rostanyagban gazdagabb),
- **diétás kenyerek** (a különféle, eltérő táplálkozást igénylő betegségek gyógyításának megfelelően eltérő összetételűek),
- **tartós kenyerek** (az eltarthatóságot növelő járulékos anyagot tartalmazó, csomagoltan forgalomba kerülő kenyerek).

A kenyér érzékszervi jellemzői

A kenyér stratégiai cikk, a vásárló megnyerésének eszköze. Minőségét az alábbi tényezők összessége határozza meg:



Alak
Héj
Térfogat
Szag
Bélzet
Íz

Törvény

- írja elő, hogy az élelmiszerboltokban kenyérnek mindig lennie kell!

A jó kenyér

- friss, formára jellemző, arányosan domború alakú, héja aranysárga, barnába hajló, fényes, cserepes, térfogata a kenyér tömegével, a felhasznált anyagok fajtájával és mennyiségével arányos, a bél színe egységes, egyenletes, lazított, selymes fényű és tapintású, állománya csomómentes, íze a termékre jellemző, kellemesen savanykás.

Minőségmegőrzési idő

- A búza-, a rozsos és a rozskenyerek frissnek minősülnek a sütéstől számított 24 óráig.
- Fogyaszthatók a sütéstől számítva 72 óráig.
- A többi kenyérféleségnél a szállítólevélen, esetleg a termék csomagolásán feltüntetett minőségmegőrzési időt kell figyelembe venni.

Értékcsökkentő hibák

- azok a hibák, amelyek miatt a kenyér kisebb élvezeti értékű.
- Ilyenek:
 - oldalas (nem alakult ki a kenyérhéj),
 - benyomódott,
 - lapos,
 - fakó,
 - jellegtelen ízű, szagú,
 - morzsalékos,
 - szalonnás (vágásfelületén a héj mentén 3 mm-nél szélesebb tömött réteg látható),
 - sűrű bélzetű,
 - csomós,
 - felületén égett,
 - visszapuhult (felülete nedvességet kapott),
 - túlzottan élesztő ízű.

Nem hozható forgalomba:

- a nyúlós (élesztővel vagy a liszttel bekerült mikroorganizmus okozza),
- a penészes (külső fertőzés hatására alakul ki),
- a véres (ártalmatlan, de a kenyér bélzete vörös, ezért undort keltő) kenyér.
- Kizáró hiba a teljes sótlanság, a felületi szennyezettség, az idegen szag és íz is.

Penészedés

Utólagos fertőzés következménye. A magas páratartalmú, nyirkos levegőjű, meleg, szellőtlen helyiségekben tárolt kenyereken fordul elő általában. A penészspórák a kisült kenyér felszínén megtapadnak, és a nekik kedvező – 80%-os – relatív páratartalom esetén 3–4 nap alatt penésztelepeket hoznak létre. Ritkábban száraz levegőjű légtérben is előfordulhat, ekkor azonban a bélzetbe behatolt penészek szaporodnak el, a penészedés a kenyér felvágásánál válik láthatóvá.

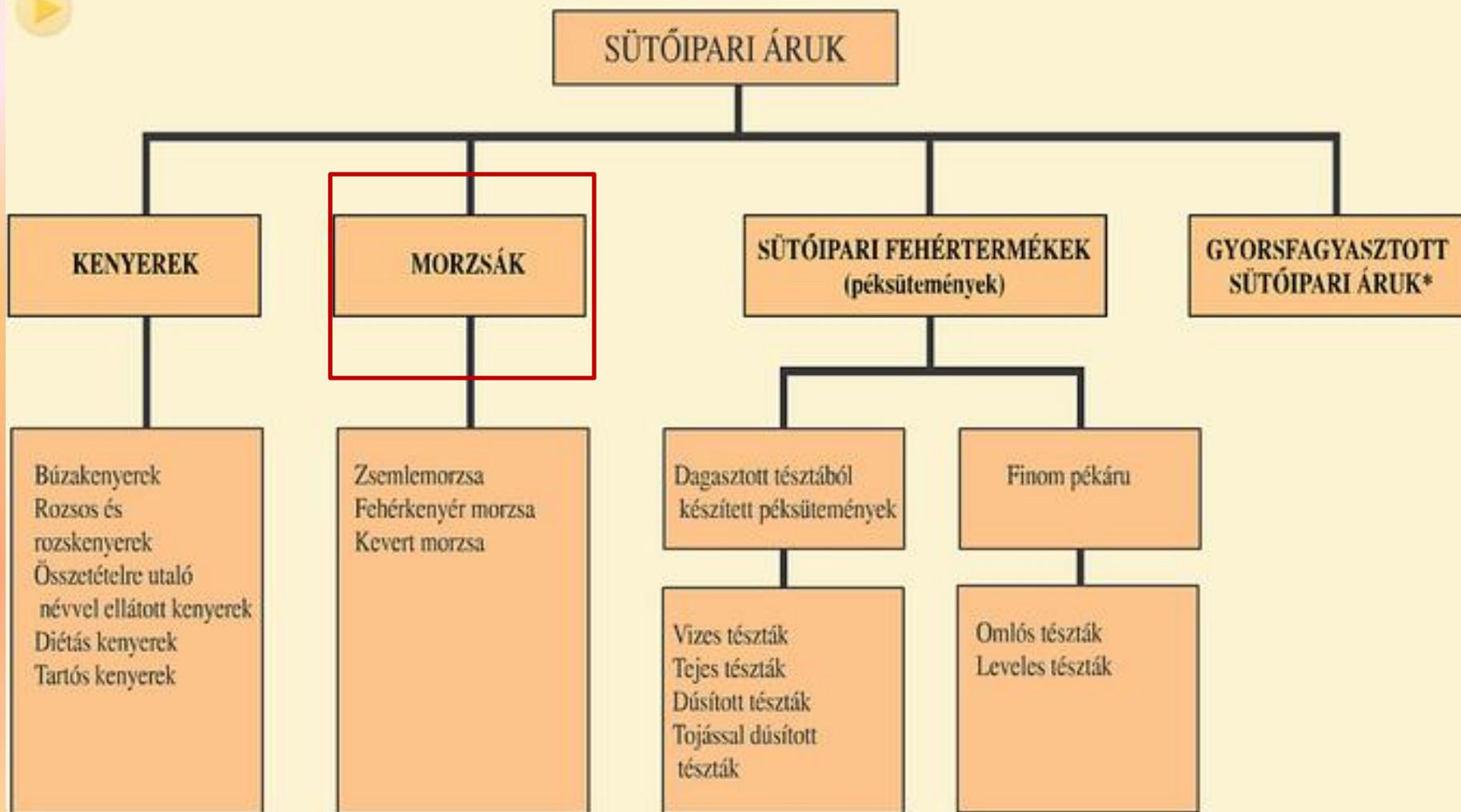


A véres kenyér betegséget szintén penész okozza, hatására a kenyér belső szerkezete vöröses, rózsaszínes lesz. Viszonylag ritkán lép fel, egészségre ártalmatlan, kifejlődése esetén azonban undort keltő, így fogyasztásra nem alkalmas.

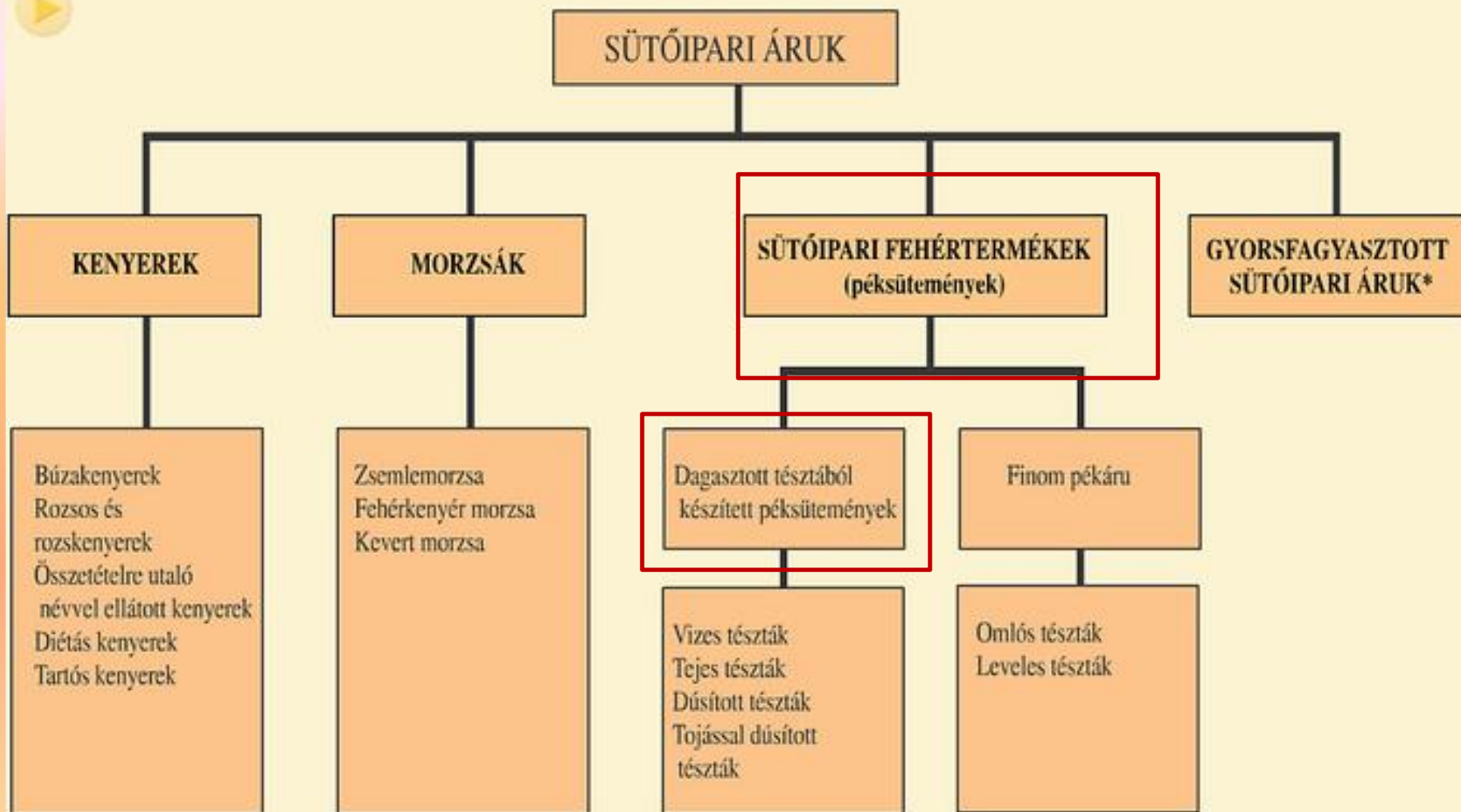
A kenyér bolti árukezelése

Raktározás	A kenyeret világos, jól szellőztethető és könnyen tisztán tartható helyiségben kell tárolni. Erős szagot árasztó anyagoktól védve, azoktól távol célszerű elhelyezni.
Csomagolás	Hagyományos és önkiszolgáló értékesítés esetén egyaránt a teljes felületét burkoló csomagolóanyagban kötelező árusítani a kenyeret úgy, hogy a vásárló lehetőleg kézzel ne érinthesse az árut. A csomagolóanyag lehet papír vagy PE , ezen belül a kis sűrűségű polietilén (LDPE).
Páratartalom	A legkedvezőbb a 75–80%-os relatív páratartalom.
Hőmérséklet	Ideális a 15–20 °C-os környezet.









A sütőipari fehértermékek

- Gabonaőrleményből (általában búzalisztből vagy rozslisztből)
 - élesztő vagy más lazítóanyag,
 - só,
 - víz és
- szükség szerint adalékanyag felhasználásával,
 - *tésztakészítéssel,*
 - *alakítással,*
 - *lazítással, majd*
 - *sütéssel*

előállított, legfeljebb 500 g tömegű termékek.

Vizes tészták, tejes tészták





Vizes zsemle



Hosszú zsemle



Vágott zsemle



Nagy-, puha zsemle



Zsemlevekni



Főtt perec



Zsemlecipó

Vizes tésztából készült péksütemények



Tejeskifli



Sóskifli



Sós francia



Lisztes francia



Császárszemle



Kerek mexikói



Mexikói



Győri páros zsemle



Sós vágott



Fonott kismákos, nagymákos



Mákos rigó



Sós kalács



Kerek kismákos



Gubarúd



Szegedi vágott



Fonott kalács

Tejes tésztából készült péksütemények

Dúsított tészták





Vajas jellegű kifli



Karika



Sósrúd, vajas jellegű
rúd (stangli)



Paprikás kifli



Bordás



Mindszenti kalács



Uzsonnakenyér, zsúrkenyér, uzsonnarúd



Mecseki sósrúd

Dúsított tésztából készített péksütemények

Tojással dúsított tészták





Rábaközi perenc



Ízes, túrós batyu



Bécsi vágott



Diós, lekváros
mákos kifli



Sült perenc



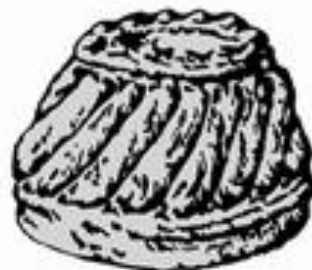
Matyó kalács



Matyó perenc



Kelt fahéjas, diós, kakaós
mákos tekercs, ünnepi tekercs



Kuglóf

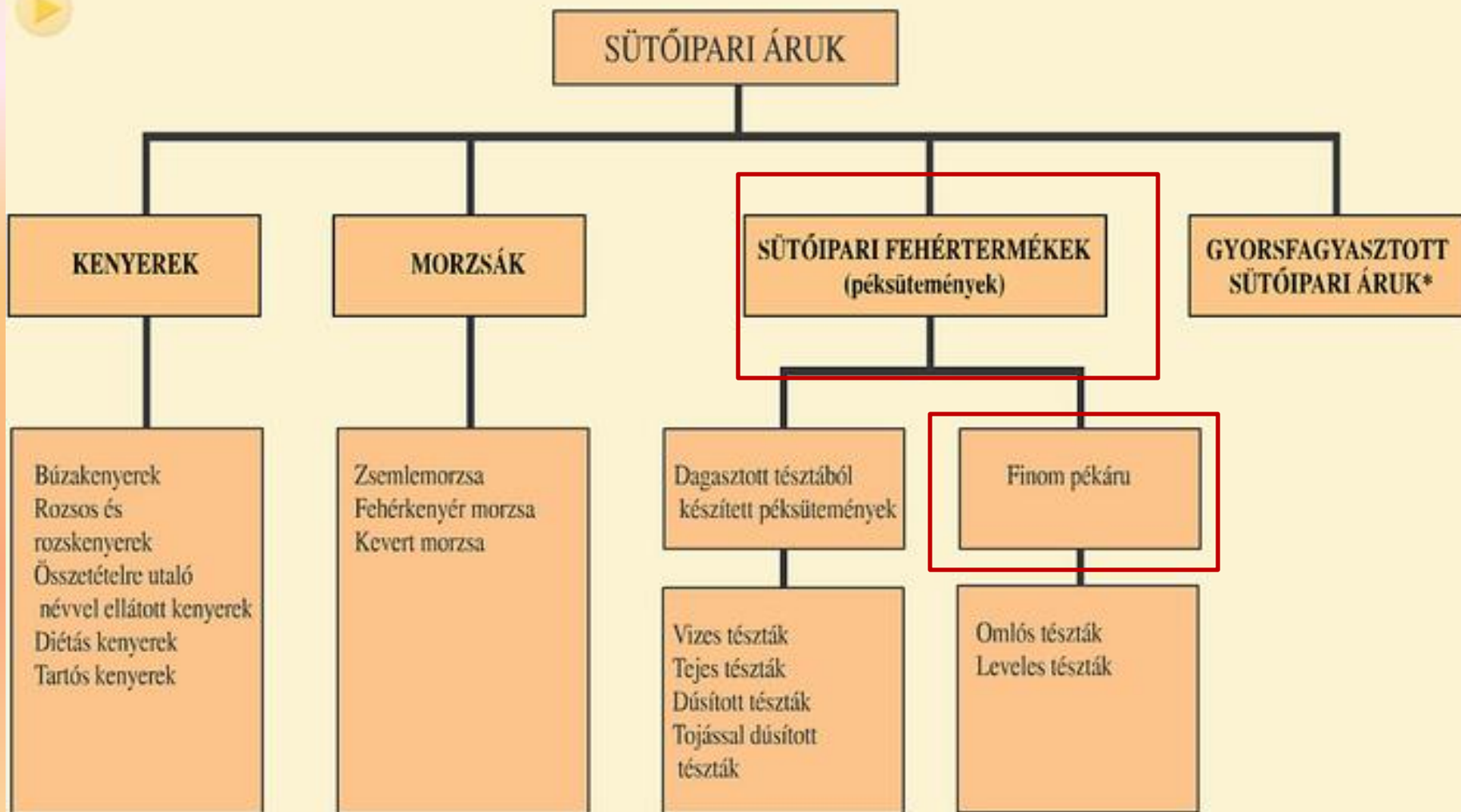


Foszlós kalács



Finom fonott kalács

Tojással dúsitott tésztából készült finom pékáruk





Pozsonyi kifli



Pite



Beigli



Pogácsa

Omlós tésztából készült finom pékáruk



Briós-féleségek



Búzarúd



Sajtos rúd



Cukros kifli



Lekváros tészta



Diós, csírás, kakaós
csiga



Lekváros, túrós
párna



Rongyos kifli



Túrós táska



Tirolai mákos
túrós tészta



Búrkipli
diós, mákos



Leveles
vajaspogácsa



Hajtogatott rétes
(túrós, almás, mákos
diós, meggyes)



Molnárka



Puffancs

Vajas- és leveles tésztából készült finom pékáruk





Hogyan készült?

<http://www.youtube.com/watch?v=IXITrHG8Oqw>



Sütőipari fehértermékek bolti árukezelése

Sütőipari fehértermékek bolti árukezelése

Raktározás	A termékek közül a kifli és a zsemle ömlesztve, műanyag rekeszekben érkezik a boltba, míg a többi kiszortírozva, tálcán. Elhelyezésüknél ügyelni kell arra, hogy az eladótérben kicsiny legyen a légmozgás, különben gyorsan kiszáradnak. Erős szagot árasztó anyagoktól védve, azoktól távol célszerű elhelyezni.
Csomagolás	A termékeket úgy kell a fogyasztónak átadni, önkiszolgáló értékesítés során pedig olyan csomagolóeszközt kell biztosítani, hogy az a termék teljes felületét fedje.
Páratartalom	A legkedvezőbb a 75–80%-os relatív páratartalom.
Hőmérséklet	Ideális a 15–20 °C-os környezet.